



Art.-Nr.: 40907

NERO D'AVOLA "REAL ACADEMIA"

KATEGORIE	Neu im Sortiment
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Sizilien
FLASCHEGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Nero d'Avola

BODEN

HeiÙe, trockene und lange Sommer mit intensiver Sonneneinstrahlung, groÙe Temperaturschwankungen zwischen Tag & Nacht. Mittelstrukturierter Boden mit überwiegend kalkhaltigem Lehm. Erziehung der Reben im Trellis System mit Kordon Schnitt.

BESCHREIBUNG

Ernte der Trauben im September. Kalte Vormazeration der Beeren, danach Gärung und Mazeration bei kontrollierter Temperatur für ca. 15 Tage im Edeltank. Nach Abzug und Pressung der Maische macht der Wein seinen biologischen Säureabbau, bevor er abgefüllt wird.

Perfekt zu Gegrilltem ist der „Real Academia“: Ein tiefdunkler Nero d'Avola mit violetter Kern. Im Mund zeigt er sich samtweich mit prallem Tannin, Lakritz, Granatapfelsaft und Kirschgelee. Der Gaumen ist ausgewogen, geschmeidig und intensiv. Er begleitet natürlich auch hervorragend Vorspeisen aller Art und gereiften Käse.