



Nero d'Avola Sicilia DOC BIO 2022



Rotwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Villa Carumè – Contrada Carcitella - 91026 Mazara del Vallo (TP) - Italia - +39
0923 547267



©cantina24.de

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorte: 100% Nero d'Avola.

Sensorische Charakteristik: In der Nase verströmt er intensive Aromen von Brombeeren, Blaubeeren und Himbeeren, begleitet von feinen Nuancen von Lakritz. Im Geschmack ist er trocken, voll, weich und ausgeglichen. Sanfte und geschmeidige Tannine mit einem beeindruckenden Finale.

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restzucker: 1,4 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Eignet sich gut als Begleitung zu verschiedenen landestypischen sizilianischen Gerichten wie Pasta al forno, Caponata (Sizilianisches Schmortgemüse) und Melanzane alla Parmigiana. Darüber hinaus passt er zu Pasta mit Fleischsaucen, Pizza mit kräftigen Belägen, gegrilltem Fleisch und Fisch, geröstetem Gemüse und kräftigen Hartkäsesorten.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 17 und 18°C.

BIO-Kontrollstelle: IT-BIO-004

Allergene: Enthält Sulfite.

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.