

Centuno

DOC Sicilia



Bezeichnung Rotwein – DOC Sicilia

Rebsorte Nero d'Avola

Flaschen/ Jahr 30.000

Produktionsgebiet Hinterland von Agrigent

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 20 Jahre

Reberziehung vorwiegend Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 – 5000 Weinstöcke

Erträge 8,5 t/ha.

Weinlese von Mitte September bis Mitte Oktober

Gärung in Stahl- und Betontanks bei einer Temperatur von 26°C

Malolaktische Gärung nicht durchgeführt

Ausbau Acht bis zehn Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche

Ausbau in der Flasche Sechs Monate bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas mittelgroßes, leicht dickbäuchiges Glas

Degustationsmerkmale

Farbe tiefes, leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen;

Nase Charakterisiert von reinen und harmonischen Düften von Heu, Mimose und Kamille, die sich mit Noten von Renetten, Mandeln, Stachelbeeren, exotischen Früchten und Kräutern der mediterranen Macchia abwechseln und vermischen.

Mund Die intensiven Aromen sind auch im Mund spürbar und verleihen dem Wein eine großartige Frische mit einer komplexen Struktur und eleganten Tanninen.

Eigenschaften Ein vollmundiger Nero D'Avola, der sich mit Modernität und Reiz entdecken lässt.

Gastronomische Empfehlungen Passt großartig zu hausgemachten Nudeln alla Norma; ideale Kombination mit Szechuan Pfeffer Steak; nennenswert auch die Kombination mit Pecorino in verschiedenen Reifegraden.