

## 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.