

Diodoros

DOC Sicilia



Bezeichnung Rotwein – DOC Sicilia

Rebsorte Nero d'Avola (90%), Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio (10%)

Flaschen/ Jahr 6.000, nummeriert

Produktionsgebiet Archäologische Stätte von Agrigent (Tal der Tempel); der Weinberg liegt am Heratempel

Boden Fruchtbare, sandige und lehmhaltige Schwemmböden

Höhe von 50/ 100 m Ü.d.M.

Anbaujahr 1973

Reberziehung Spaliererziehung

Anbaudichte/ Hektar 4000 Weinstöcke

Erträge 80 t/ha.

Weinlese Anfang September

Gärung Rotwein-Vinifikation

Mazerationsdauer 15 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau 10 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche, zwei Monate in Tanks

Ausbau in der Flasche Sechs Monate

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas Glas mit weitem Kelch für wichtige Rotweine