

Scialo

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Rotwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Nero d'Avola (50%) und Syrah (50%)

Flaschen/ Jahr 40.000

Produktionsgebiet Hinterland von Agrigent – Gemeinden von Canicattì, Favara, Giardina Gallotti, Grotte, Naro und Palma di Montechiaro

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 15 Jahre

Reberziehung Spalierziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 8 t/ha.

Weinlese Syrah September, Nero d'Avola Ende September/ Anfang Oktober

Gärung in Stahl- und Betontanks bei einer Temperatur von 26°C mit vierfachem täglichem Umwälzen

Mazerationsdauer 12 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche

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

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas Glas mit weitem Kelch, für wichtige Rotweine

Degustationsmerkmale

Farbe sehr intensives Rubinrot mit Purpurreflexen;

Nase Der Wein bietet ein Bouquet mit einnehmenden und klaren Noten von schwarzer Johannisbeere, eingelegten Kirschen in Alkohol, Konfitüre aus Maulbeeren, die von feinen und konzentrierten Nuancen von Chinarindenbaum, Tabak, Wacholder, Kaffee, Muskatnuss und Thymian durchzogen sind.

Mund Die geschickte Anwendung von Holz macht das Bouquet von diesem Wein noch reicher und mächtiger und verleiht ihm einen vollen, entschiedenen, fast spritzigen und sehr lebhaften Geschmack mit klar umrissenen, starken und weichen und angenehmen Tanninen.

Eigenschaften Der Wein gehört zu hochrangigen, eleganten Weinen mit ausgeprägtem Charakter. Er ist rund und komplex, voller beneidenswerter Vitalität und Energie, die mit seltener Annehmlichkeit des Trinkens verbunden sind.

Gastronomische Empfehlungen Passt zu Ravioli mit Ricotta und Schweinesauce, Pasta Cavati mit Fettbacke aus schwarzem Schwein aus den Nebrodi-Bergen, Wildschweinleber-Eintopf, Gulasch mit Paprika oder zu gefüllter Lammkeule mit Aromen. Hervorragend zu gereiftem, würzigem Hartkäse.