

„Costadune“ Nero d’Avola

Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nero d’Avola
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rund, samtig, weich
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	50 08 01

Charakteristika

Sehr gefälliger, sortenreiner Nero d’Avola mit einem klaren Bouquet von Schwarzkirsch-, Pflaumen- und roten Maulbeernoten. Im Geschmack sehr weich mit einer ausgewogenen sortentypischen Säure.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in Menfi, einem an der sizilianischen Südküste gelegenen Gebiet. Dank besonderer Sonneneinstrahlungsverhältnisse, Temperaturen und Meeresbrisen ist die Region für den Weinbau sehr geeignet. Die Reben des Nero d’Avola wachsen auf kalkhaltigen Böden.

Ausbau

Im Anschluss an eine 8-10-tägige Maischegärung bei 22-25°C reift der Wein drei Monate lang bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks und weitere drei Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als sich im Jahr 1958 eine Gruppe sizilianischer Bauern zusammenfand um gemeinsam der wirtschaftlich schwierigen Lage und dem Preisdruck von Großproduzenten entgegen zu wirken, ahnten sie noch nicht, dass sie mit der Gründung der Cantine Settesoli den Grundstein für eine der einflussreichsten Genossenschaften des Landes legten. Heute nennt Settesoli vier Kellereien und ca. 6.000 ha Rebfläche sein Eigen und zählt zu den innovativsten Unternehmen der Mittelmeerinsel. Seit Anfang der Neunzigerjahre geben die Weinbauern auch dem ehrgeizigen Projekt „Mandarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandrarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

