



## Cavadiserpe, Rosso Terre Siciliane IGT

MANDRAROSSA, SIZILIEN  
ITALIEN

### Charakteristik

**Ich bin:** intensiv, harmonisch, weich

**Ich passe perfekt zu:** Lamm, Wildgerichten und kräftigem Käse

**Mein Geschmack erinnert an:** dunkle rote Beeren, Kräuter und Gewürze

### Terroir

**Herkunft:** Sizilien | Entlang SW ausgerichteten Hügeln, 150 m über dem Meeresspiegel

**Boden:** mittelschwere Lehm Böden

### Ausbau

- Merlot für 6-8 Tage bei einer Temperatur von 22-25 ° C, Alicante Bouschet für 2-3 Tage bei einer Temperatur von 16-18 ° C. Im Anschluss erfolgt eine gemeinsame Fermentation 3 Monate lang in Stahltanks.
- Der Wein reift 8 Monate im Barrique und 3 Monate in der Flasche.

### Das Weingut

Mandraro, im Südwesten Siziliens gelegen, steht für terroirbetonte Weine, die die Vielfalt der Region widerspiegeln. Die internationalen wie autochthonen Rebsorten – darunter Grillo und Nero d'Avola – profitieren von kalkhaltigen Böden, mediterranem Klima und Meeresbrisen. Als Teil der Cantine Settesoli verbindet das Weingut traditionelle Techniken mit moderner Präzision. Nachhaltiger Anbau und der Fokus auf die Charakteristik der Rebsorten unterstreichen die besondere Qualität der Weine von Mandraro.

- **Rebfläche:** 500 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** Grillo / Nero d'Avola

#### GRUNDDATEN

<b>Rebsorte:</b>	60% Merlot & 40% Alicante Bouschet
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Kurzbeschreibung:</b>	Pflaumen und Pflaumenkonfitüre sowie Düfte von aromatischen Kräutern und Gewürzen
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75l
<b>Artikel-Nr.:</b>	50 09 20

#### ANALYSE DATEN

<b>Alkohol:</b>	13,5 vol. %
<b>Säure g/l:</b>	4,9 g/l
<b>Restsüße:</b>	2,8 g/l

