

## „Bonera“

*Rosso Terre Siciliane IGT, Mandrarossa, Sizilien, Italien*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	50% Nero d'Avola, 50% Cabernet
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	mediterran, harmonisch, gut strukturiert
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 23

### Charakteristika

Rubinroter Wein mit mediterranem Bukett roter Früchte, harmonisch ergänzt von Mandel- und Dörrpflaumenaroma. Gut strukturiert mit reicher, süßlicher Frucht und seidigen Tanninen.

### Klima/Terroir

Die ebenen, südlich gelegenen Weinberge liegen in Bonera, Menfi bei Agrigento, ca 90-150 Meter über dem Meeresspiegel. Die Reben des Bonera wachsen auf Lehm- und Sandböden. Der Ertrag liegt bei 8.500-12.000 Kg pro Hektar.

### Ausbau

Im Anschluss an eine 4-6-tägige Maischegärung bei 15-18°C reift der Wein drei Monate lang im Barrique und weitere vier 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 „Mandrarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandrarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

