

Duca di Salaparuta S.p.A.



(0,75 L)

2024 Duca Nero d'Avola DOC

Artikelnummer: 170024

Charakteristik

Der Geruch:

Der Nero d'Avola 2024 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet er ein fruchtbetontes Bouquet aus Sauerkirsche, reifer Kirsche, Pflaume und schwarzer Johannisbeere.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und strukturiert, zugleich aber angenehm frisch mit ausgewogener Balance. Die Kombination aus Fruchtfülle und Frische verleiht ihm eine zugängliche, typisch sizilianische Stilistik.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Duca Salaparuta Gruppe bildet heute die größte private Weingruppe Siziliens. Sie bringen die Geschichte der Insel und ihres Landes durch ihre eindrucksvollen Weingüter und die historischen Weinkeller zum Ausdruck – aber vor allem durch ihre Weine.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Nero d'Avola 100%

Die Trauben werden nach dem Entrappen und sanften Pressen in Gärbehälter überführt, wo eine Maischegärung bei 24–28 °C für etwa 10 Tage erfolgt. Nach dem Abstich folgt die malolaktische Gärung. Der Wein reift anschließend mindestens 3 Monate im Tank und mindestens einen Monat in der Flasche vor der Vermarktung.

Analytische Werte

Säuregehalt 6,4 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch und Braten. Sehr gut zu mittelgereiftem Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 14 - 16 Grad

