

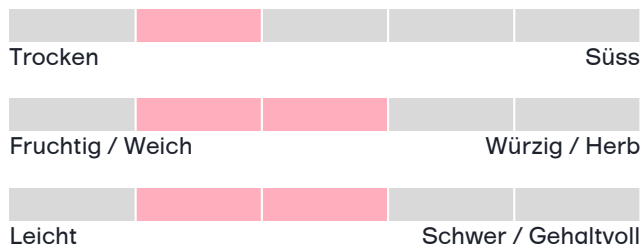


NERO D'AVOLA D'ALTURA



Sicilia DOC, Lombardo, Sizilien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Würzige, kühle Nase mit leichtem Schokoladenduft; am Gaumen getrocknete schwarze Beeren, Lakritze und einen Hauch Speck. Ein harmonischer Nero d'Avola mit weichen Tanninen.

Begleitend zu

Grilladen, Schmorgerichten und kühl getrunken zu gebratenem Thunfisch.

Vinifikation

12 Mt. in gebrauchten Eichenfässer

Traubensorten

100% Nero d'Avola

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

LOMBARDO

In den frühen 70er Jahren begann der Vater der heutigen Besitzergebrüder Salvatore, Gianfranco und Roberto, mit der Produktion von Wein. Seit dem Jahre 2006 leiten die drei Gebrüder die Geschicke über die 30 Hektaren Trauben. 2013 wurde das alte Bauernhaus "Sua Altezza" renoviert und zum Produktionskeller umfunktioniert. Auf einer Höhe von über 500 M.ü.M. gedeihen frische Weiss- und Rotweine. Der Fokus in der Weissweinproduktion liegt dabei auf der lokalen Traubensorte Catarratto, welche auch die meistangebaute Traube Sizilien ist. Lombardo hat sich zu einem führenden Catarratto Produzenten entwickelt.

<http://www.tenutelombardo.it>