NERO D’ALTURA NERO D’AVOLA SICILIA DOC LOMBARDO 75CL

Sicilia DOC, Lombardo, Sizilien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2020
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 70ger 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 meistangebauteste Traube Sizilien ist. Lombardo hat sich zu einem führenden Catarratto Produzenten entwickelt.

http://www.tenutelombardo.it