



# CUMMO

## 1908

Nero Cappuccio oder Mantellato ist eine geheimnisvolle Rebsorte, die in den letzten Jahrzehnten von vielen sizilianischen Winzern vergessen wurde und dadurch fast ausstarb. Es ist eine alte Rebsorte, vielleicht die älteste in Sizilien. 1908 war das Geburtsjahr des Gründers der Weine "Cummo", Großvater des gleichnamigen Diego.

**Rebsorten**

100% Nero Cappuccio

**Ursprungsbezeichnung**

Terre Siciliane IGT

**Bodenbeschaffenheit**

Böden mittlerer Dichte

**Reberziehung**

Alberello und Spalier-Erziehung, durchschnittlicher Ertrag: 50/60 dz/ha

**Weinlese**

Ende September

**Weinbereitung**

15-tägige Kriomazeration bei kontrollierten Temperaturen zwischen 25 und 15°C. Die Trauben werden sanft gepresst und der Saft in Stahlbecken gesammelt, zur Sedimentation der Feststoffe und zur Malolaktischen Gärung.

**Reifung**

Stufenweise Reifung in 3 Phasen:

- 6 Monate in Stahltanks;
- 6 Monate in großen Holzfässern;
- Ausbau in 1,5 Jahre alten französischen Eichenfässern, mit mehreren Batonnage, um dem Wein Körper und Weichheit zu verleihen.



Kräftiges Rot



Vanille, reifes Obst, trockene Feigen, trockenes und geröstetes Obst, Johannisbrot, Leder



Körperreich, kräftig im Geschmack, tanninhaltig, ausgewogen, mit Mandelnoten

**Alkoholgehalt**

14%vol.

**Serviertemperatur**

18 - 20°C; vor dem Genuss ca. 30 Minuten dekantieren

**Passt zu**

Rotem Fleisch, Wildbret, gereiftem Käse. Eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Weinrisotto.