



CUMMO

NEROSSE NERO D'AVOLA

**Rebsorte**

100% Nero d'Avola

Ursprungsbezeichnung

DOC Sicilia (ab Jahrgang 2017)

Bodenbeschaffenheit

Böden mittlerer Dichte

Reberziehung

Alberello, durchschnittlicher Ertrag 60-80 dz/ha

Weinlese

Ende September

Weinbereitung

Temperaturkontrollierte Maischegärung für 15 Tage

Ausbau

In Barrique für 6-8 Monate mit zahlreichen Batonnage

Farbe

Rubinrot mit granatroten Reflexen

Bouquet

Intensiv und komplex, man erkennt Trockenfrüchte, Marmelade, Vanille und Leder

Geschmack

Ausgewogen, gut strukturiert, mit ausgeprägten Tanninen

Alkoholgehalt

13,5% vol.

Serviertemperatur

18 – 20°C

Passt zu

Fleischeintöpfen, Wild