



CUMMO

NEROSSE

**Rebsorte**

Nero d'Avola

Ursprungsbezeichnung

DOC Sicilia

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



Rubinrot mit granatroten Reflexen



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



Ausgewogen, gut strukturiert, mit ausgeprägten Tanninen

Alkoholgehalt

13,5% vol.

Serviertemperatur

18 – 20°C