



Terra delle Cicale - Nero d'Avola

Sicilia DOP Nero d'Avola
Rotwein

Jahrgang
2021

Alk. Vol%
13,5

Restzucker g/l
4,6

Säuregehalt g/l
5,2

Rebsorte
Nero d'Avola 100%

Flaschengröße
750 ml, 1500 ml

Anbaugebiet
Rebflächen im Gebiet um Mazara del Vallo (Trapani)

Farbe
Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet
Deutliche Fruchtaromen nach reifem Obst, schwarzer Kirsche und Marmelade

Geschmack
Körperlich, ausgewogen, angenehm mit einem eleganten Abgang

Speiseempfehlung
Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, dunklem Fleisch und Käse

Serviertemperatur
18-20°C

Weinbereitung
Traditionelle Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C für 10 Tage

Ausbau
8 Monate in Stahltanks

Hinweis über Allergene
Enthält Sulfite

GVO frei
Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Artikel-Nr.:

05070

GTIN-13

8017868001317

Verschluss

Korken

Download Flaschenbild

- TdC_Nero_d_Avola.jpg.zip (421, 4 KiB)

6er-Karton

GTIN-13

8017868004202

Karton/Lage

21

Karton/Palette

105

Kg/Karton

7, 8

Kg/Palette

845

1500 ml

Artikel-Nr.:

507

GTIN-13

8017868001331

Verschluss

Schraubverschluss

6er-Karton

GTIN-13

8017868004639

Karton/Lage

14

Karton/Palette

56

Kg/Karton

13, 5

Kg/Palette

780