

DRINKS.

Feudo Arancio Nero d'Avola Sicilia DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40908723
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Nosio Spa, Via del Teroldego 1/E, 38016 Mezzocorona (TN), Italy
Marke	Feudo Arancio
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase intensiv und ausdrucksstark, mit Noten von Johannisbeere, Walderdbeere und Granatapfel. Im Geschmack geschmeidig und samtig, mit ausgeprägt fruchtigem Charakter.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nero d'Avola
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Käse, Lamm, Pizza & Pasta, Risotto, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Weingut Feudo Arancio liegt an der Westküste Siziliens und hat seinen Ursprung in einem Orangerhof, worauf auch der Name hinweist. Die Zitrusfrüchte werden allerdings schon lange nicht mehr angepflanzt, da Weinreben in dem Klima viel besser gedeihen. Die unmittelbare Nähe zum Meer und eine konstante Meeresbrise verleihen den Trauben einen besonderen Charakter. Die sandigen Böden und die zur Sonne ausgerichteten Hänge ermöglichen den Reben ein optimales Wachstum. Das Unternehmen legt viel Wert auf Nachhaltigkeit - beispielsweise wurden biologische Schädlingsbekämpfungsmethoden eingeführt, Boden rund um die Reben begrünt und seltene Orchideen unter Schutz gesetzt. Das Weingut verfügt über ein Solarsystem zur Energiegewinnung, sieben Seen zur Bewässerung und eine eigene biologische Kläranlage. Die Trauben für den Nero d'Avola stammen aus zwei unterschiedlichen Lagen: Die erste Lage bringt einen reifen und körperreichen Wein hervor, während die zweite Lage für Fruchtigkeit sorgt. Das Ergebnis ist ein sehr gut strukturierter, eleganter und frischer Nero d'Avola. Die Reben werden in der ersten Septemberwoche geerntet und abgebeert; die Trauben gären für sechs bis acht Tage bei kontrollierten Temperaturen von 22 bis 24°C. Danach folgt der Ausbau in französischen Eichenholzfässern für sechs Monate.