

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Nero d'Avola / Sicilia DOC

**Weintrauben** Nero d'Avola

**Produktionsbereich** Sizilien (Trapani)

**Höhe** 100-150 Meter über dem Meeresspiegel

**Bodenart** Boden mit mittlerer Textur, reich an Knochen und Kieselsteinen, mit gutem Mineralgehalt.

**Alkohol** 14 % vol.

**Fermentation** Er wird 12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C fermentiert, dann 15 Tage lang bei 27-28 °C in Stahltanks mit Umpump- und Löschtechniken mazeriert. Anschließende malolaktische Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfittierungsmitteln.

**Altern** In Stahltanks mit Mikrooxygenierung.

**Geschmacksnoten** Intensive, leuchtende, leuchtende rubinrote Farbe mit violetten Nuancen in der Jugend oder granatroten nach dem Altern. Das Aroma ist komplex, mit Noten von Veilchen und Gewürzen, Süßholz und Nelken, Pflaume, Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere, Leder und Tabak. Am Gaumen ist er weich und frisch, mit einem Abgang von Gewürzen, roten Früchten und Röstung.

**Speisenempfehlungen** Wild, gereifter Käse, Gemüseflans und Käse, Fleischröllchen mit Sauce.



0,75 l