



## 2018 Santa Cecilia

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC, Aziende Agricole Planeta

Juwel im Sortiment von Planeta

### **Beschreibung:**

Ein Bijou im Sortiment von Planeta ist der «Santa Cecilia», ein sortenreiner Nero d'Avola. Das ursprüngliche Anbaugebiet dieser wichtigsten Rebsorte Siziliens ist Noto im Südosten der Insel. Noto ist auch die Heimat dieses fabelhaften Rotweins, der auf den typisch weissen Böden und an uralten Rebstöcken gewachsen ist. Eleganz, Kraft und Ausgewogenheit fassen den Santa Cecilia passend zusammen. Sein Name leitet sich vom Namen der Familie ab: Planeta di Santa Cecilia. Der erste produzierte Jahrgang war 1997.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot mit violettfarbenen Tönen. Lebhaft und typisch für den Nero d'Avola des Noto-Gebietes: rote Früchte wie Zwetschgen, Johannisbeeren und Lakritze. Daraufhin Johannsbrot, Pfefferkörner und Feigenkonserve, auch Senf. Hier ist nicht das Gewicht des Tannins, sondern vielmehr seine Dichte ausschlaggebend. Der Gaumen übt eine zentrifugale Wirkung aus, verbreitet den Duft von der Mitte nach aussen und füllt dabei jeden Winkel mit kantiger Materie.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Sizilien
<b>Produzent:</b>	Planeta
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Nero d'Avola
<b>Artikelnummer:</b>	0139718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Santa Cecilia**

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC  
Aziende Agricole Planeta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Nero d'Avola
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.