



2013 Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d'Avola

Descrizione del vino:

Die Traubensorte Nero d'Avola wurde nach dem Städtchen Avola in der Nähe von Syrakus benannt und bereits im 17. Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt. Die beiden Nero-d'Avola-Spezialisten Carmelo und Giovanni Morgante haben einen Wein aus den 33 besten Barriquen des Jahrgangs kreiert. Das Traubengut reift in den Lagen um Grotte in der Provinz Agrigento. Der 12-monatige Barrique-Ausbau gibt dem Don Antonio den richtigen Schliff, ohne seine schöne Frucht und südliche Wärme zu mindern.

Nota di degustazione:

Sehr dichtes Purpur, schwarze Mitte. Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeeren in der mediterran anmutenden Nase, eine Spur Veilchen auch sowie Edelholznoten. Am Gaumen manifestiert sich eine typische Nero d'Avola-Frucht, an Brombeeren und Schwarztee erinnernd, viel Schmelz zeigend und eine wunderbare Dichte; leicht Tabak-betontes, warmes Finale. Nero d'Avola at it's best.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Morgante
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Numero di articolo:	0643813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola
Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.