



## 2010 Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola Sicilia IGT, 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 Agrigent. Der 12-monatige Barrique-Ausbau gibt dem Don Antonio den richtigen Schliff, ohne seine schöne Frucht und südliche Wärme zu mindern.

### Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur. Viel schwarze Frucht, an Brombeeren und Heidelbeergelee erinnernd, ergänzt durch den zarten Duft verblühter Rosenblätter, auch eine feine Schwarztee-Note ist auszumachen. Viel Schmelz im Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen Nero d'Avola-Aromatik, nun auch schwarze Oliven und kubanischer Tabak, viel Tiefe zeigend; ein feines Tanninkleid und schokoladige Noten runden das Gesamtbild ab; gute Abgangslänge.

### Abbinamenti:

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

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Sicilia
<b>Produttore:</b>	Morgante
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nero d'Avola
<b>Numero di articolo:</b>	0643810

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Don Antonio 33 Barrique**

Nero d'Avola Sicilia IGT  
Morgante

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nero d'Avola
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.