



FIORE DI NERO

EIN WEIN AUS DER „BLÜTE“ DES „NERO D'AVOLA“ MIT ROSIGER FARBE UND INTENSIVEM DUFT NACH FRÜCHTEN UND BLÜTEN, INSBESONDERE ERDBEERE, KIRSCHKE UND ROSE, WÄHREND ER SICH IM GESCHMACK DURCH SEINE FRISCHE UND KOMPLEXE NOTE FRISCHER FRÜCHTE.

BESCHREIBUNG

Typologie / Roséwein D.O.C. Sicilia.

Rebsorte / 100% Nero d'Avola.

Alkoholgehalt / 13,0% vol.

Inhalt / 75 cl.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft der verarbeiteten Reben / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 580 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

Erntezeit und Ernteart / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

Rebsortenertrag pro ha / 10 t

Kellerei und Abfüllung / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

Vinifikation / Mostgärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

Malolaktische Gärung / Nicht durchgeführt.

Lagerung / In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Hellrosa.

Geruch / Typisch nach Blüten und Früchten, insbesondere Rose, Erdbeere und Kirsche.

Geschmack / Sehr frisch und säurehaltig, reich an Geschmacksnoten frisch geernteten Obstes.

Dazu passt / Vorspeisen, Fisch mit kräftigem Aroma, weißes Fleisch und allgemein delikate Gerichte.

Serviertemperatur / 10° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853