



UNANIME ROSSO

EIN CUVÉE AUS NERO D'AVOLA; CABERNET SAUVIGNON UND SYRAH. DIE MERKMALE DIESER REBSORTEN ERZEUGEN EINEN WEIN MIT KOMPLEXEM BOUQUET, DER GLEICHZEITIG HARMONISCH UND AUSGEGLICHEN ERSCHEINT.

BESCHREIBUNG

Typologie / Rotwein IGP Terre Siciliane.

Rebsorte / Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Alkoholgehalt / 14,0% 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.

Erntezeitpunkt und Ernteart / Erste Dekade im Oktober, ausschließlich von Hand.

Rebsortenertrag pro ha / 12 t

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

Vinifikation und Mazeration / Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25° C über 8-10 Tage.

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

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Intensives Rot mit violetten Reflexen.

Geruch / Zeigt ein sehr abwechslungsreiches Bouquet, das vom typischen Kräuterduft des Cabernet Sauvignon zu dem roter Früchte und Gewürznoten des Nero d'Avola und Syrah reicht.

Geschmack / Vollmundig, ausgeglichen mit blumigen und fruchtigen Noten.

Dazu passt / Rotes Fleisch, reifer Käse.

Serviertemperatur / 18° 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