



BAGLIO DI PIANETTO

VINI D'ALTURA

Nero d'Avola

Herkomst

Sicilië, Italië

Druivenras

Nero d'Avola

Vinificatie

Dit druivenras vindt zijn oorsprong in Sicilië. De druiven komen van wijngaarden met een hoogte van 830 meter boven zeeniveau. De druiven worden zacht geperst en ontstoken in volledige bescherming tegen de lucht (reductie). De natuurlijke bezinking en fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 18 ° C gedurende tien dagen.

Rijping

De wijn rijpt gedurende vijf maanden op zijn droesem, in roestvrijstalen tanks.

Alcoholpercentage

13,5%

Proefnotitie

De kleur is diep robijnrood. Met een intense geur van allerlei fruit: rode besjes, kersen, wilde aardbeien en granaatappel. De zachte, fluwelige tannines maken de wijn zwoel en soepel. In de smaak ontdekt men cacao en gedroogde pruimen.

Wijn-spijs

Lasagne met aubergine, een authentieke saltimbocca, tagliatelle al ragù, pizza salami of gnocchi met stoofvlees. Of nog beter, het lokale Siciliaanse gerecht 'spaghetti alla Norma'.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

