

## Nero d'Avola Baglio di Vincenzo DOC 75 cl



CHF 12.00 75 cl

A IT - Sizilien - 2024

Baglio di Vincenzo

Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich frische rote Beeren, Granatapfel und ein Hauch Walderdbeeren, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm reifen, süssen Tanninen und mittlerem Körper. Die Frucht steht im Vordergrund, getragen von einer ausgewogenen Säure; der Abgang bleibt saftig und fruchtbetont. Der Ausbau im Edelstahl bewahrt Primäraromen und regionale Typizität, wodurch der Wein klar, zugänglich und vielseitig wirkt.

**Traubensorte** 100 % Nero d'Avola

Herkunft Sizilien

**Produzent** Baglio di Vincenzo

Vinifikation Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, anschliessend kurze Reifezeit im

Stahl zur Erhaltung der Frucht.

Charakter Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich frische rote

> Beeren, Granatapfel und ein Hauch Walderdbeeren, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm reifen, süssen Tanninen und mittlerem Körper. Die Frucht steht im Vordergrund, getragen von einer

ausgewogenen Säure; der Abgang bleibt saftig und fruchtbetont. Der Ausbau im Edelstahl bewahrt Primäraromen und regionale Typizität, wodurch der Wein klar,

zugänglich und vielseitig wirkt.

ΨO Passt zu Pasta mit Pilzen, Auberginen alla Parmigiana, Pecorino, Steak, Rind

Ä Jetzt bis 2027 geniessen, 16-18°C **Trinkempfehlung** 

# Artikel Nr. 09327/24

Inhalt 75 cl

Jahrgang 2024

Weintyp Rotweine