



ROTWEINE

Nero d'Avola Baglio di Vincenzo DOC 75 cl



75 cl

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.



Passt zu

Pasta mit Pilzen, Auberginen alla Parmigiana, Pecorino, Steak, Rind



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2027 geniessen, 16-18°C



Artikel Nr.

09327/24



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2024



Weintyp

Rotweine