



Bayamore Sicilia rosso DOC



Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Firriato, Paceco (Trapani)
Herkunft	Sizilien, Italien
Traubensorten	Frappato, Merlot, Syrah
Anbau	naturnah [Anbau nach biologischen Grundsätzen, jedoch nicht zertifiziert]
Ausbau	6 Monate in französischen Eichenbarriques

Degustationsnotizen

Kräftiges Rubinrot. In der Nase mit intensiven Aromen nach roten Früchten wie Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen vollmundig mit frischer Tannin Struktur. Ein fruchtiger und langanhaltender Abgang.

Angaben zum Produzent



Das Ehepaar Vinzia und Salvatore Di Gaetano hat die Kellerei 1985 gegründet und seither sehr erfolgreich weiterentwickelt, inzwischen arbeiten Tochter Irene und deren Mann Federico Lombardo im Unternehmen mit. Heute zählt Firriato zu den renommiertesten Weinhäusern Siziliens und umfasst 420 Hektaren Reben. Verteilt auf sechs Rebberge in der Gegend von Trapani, Favignana und Etna produzieren sie nach biologischen Richtlinien auf das jeweilige Terroir abgestimmte Weine. Firriato verfolgt seit über 20 Jahren eine sehr umweltbewusste, nachhaltige Arbeitsweise und ist das erste zertifiziert CO2-neutrale Weingut Europas.

<http://www.firriato.it>

PRODUKTIONSBEREICH

Baglio Sorìa



Der Boden von Baglio Sorìa ist geprägt von mineralischen Elementen, Ton und roten Mergelsteinen sowie anderen Gesteinen aus dem Oligozän. Rote Mergelsteine sind für die Struktur der Rotweine des Weinguts Baglio Sorìa verantwortlich.