



## NERO D'ALTURA

---

AUS „NERO D'AVOLA“ - TRAUBENERHALTEN WIR EINEN ROTWEIN INTENSIVER ROTER FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN, DUFT NACH ROTEN FRÜCHTEN, INSBESONDERE KIRSCHEN, IM GESCHMACK VOLL UND SAMTIG MIT FRUCHT - UND GEWÜRZNOTEN.

### BESCHREIBUNG

**Typologie** / Rotwein D.O.C. Sicilia.

**Rebsorte** / 100% Nero d'Avola.

**Alkoholgehalt** / 14,5% vol.

**Inhalt** / 75 cl. / 150 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** / 9 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.

**Ausbau im Holzfass** / 12 Monate im Barrique (vierter Durchgang).

**Lagerung des abgefüllten Weins** / 16° C.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe** / Intensives Rot mit violetten Reflexen.

**Geruch** / Typisch nach roten Früchten mit Gewürznoten.

**Geschmack** / Vollmundig, ausgeglichen mit samtigen 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