



## EIMI

---

DER WEIN „EIMI“, GRIECHISCH FÜR „ICH BIN“, IST PRODUKT EINER AUSWAHL AUS NERO D'AVOLA-TRAUBEN UND EINEM AKKURATEN VERFAHREN DER MAISCHEGÄRUNG. DIE IN BARRIQUE AUSGEBAUTEN WEINE WEISEN EINEN TIEF VIOLETTEN FARBTON, AROMEN VON KRÄUTERN UND GEWÜRZEN, INSBESONDERE VON SCHWARZEM PFEFFER, UND VON SCHOKOLADE AUF. IM GESCHMACK VOLLMUNDIG, SAMTIG MIT SEHR LANGEM ABGANG.

### BESCHREIBUNG

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

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

**Alkoholgehalt** / 15% 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** / Zweite Dekade im Oktober, ausschließlich von Hand.

**Rebsortenertrag pro ha** / 7 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 15 Tage.

**Lagerung** / In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

**Ausbau im Holzfass** / 18 Monate Gärung in neuen Barriques (zweiter Durchgang).

**Flaschenausbau** / Ein Jahr.

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

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe** / Sehr intensives Violett.

**Geruch** / Noten von Kräutern, sehr würzig, insbesondere von schwarzem Pfeffer.

**Geschmack** / Vollmundig, elegant und langanhaltend im Abgang.

**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