

## Resilience Perricone Sicilia DOC

Süffig, würzig, einfach

### Herkunft

Italien, Sicilia

### Produzent

Colomba Bianca

### Jahrgang

2020

### Flaschengrösse

75 cl

### Alkoholgehalt

14.50 %

### Kulinarik

Der Begleiter zu italienischen Pasta-Gerichten, Pizzen und sehr passend zum klassisch Schweizerischen Gericht Fleischvogel.

### Rebsorte

Perricone

### Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

### Genussreife

ab 2021

### Trinktemperatur

18 - 20°C

### Artikelnummer

23117820

### Ausbau

Inox/Barrique



## ÜBER DEN WEIN

Resilience: Der Name sagt bereits viel über diese Linie aus. Zum einen verweist er auf das Überwinden einer Krise nach einem schweren Erdbeben in den 1960er-Jahre. Andererseits steht er für die Widerstandsfähigkeit der Reben. Für die DOC-klassifizierten Single-Crus werden autochtone Rebsorten ausgebaut wie der Perricone oder auch Pignatello genannt. Die Trauben werden manuell geerntet und schnell verarbeitet, um die einzigartigen Eigenschaften dieser Trauben und ihre territoriale Herkunft zu respektieren.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares Dunkelrot mit starken violetten Farbreflexen.

### Aroma

Gradliniger Wein mit reif fruchtigen Aromen nach Brombeeren, dunklen Kirschen, Zwetschgen sowie würzige, animalische Note, Tonkabohnen und Kräutern.

### Körper

Nach einem langen Auftakt kommen präsenze, süssliche Aromen nach Schokolade, Zwetschgen und Brombeeren kombiniert mit einer präsenten Säure und gut eingebundenen Tannine sowie einer zurückhaltenden Mineralität.

