



W e i n - E x p e r t i s e

Settesoli Nero d'Avola Sicilia DOC - VEGAN

Artikel-Nr.: 50 06 19



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
ERZEUGER:	Settesoli
JAHRGANG:	2021
AUSZEICHNUNGEN:	91 Punkte Luca Maroni (Jg. 2020) Goldmedaille Berliner Wine Trophy (Jg. 2019)
KLASSIFIZIERUNG:	Sicilia DOC
REBSORTE:	100% Nero d'Avola
WEINERZEUGUNG:	Stahltankgärung und Verfeinerung bei kontrollierter Temperatur mit anschließender 3-monatiger Reifezeit in der Flasche.
BEURTEILUNG:	Rubinrote Farbe. Lebendig, frisches Bukett nach roten Waldfrüchten. Sehr weicher Geschmack mit samtig süßer Gerbstoffnote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gebratenen oder geschmorten Fleischgerichten sowie zu mittelreifem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 -18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 3,9 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Settesoli wurde in Menfi, einer Stadt auf den Hügeln um Agrigento, Sizilien gegründet. Nach Westen schauend sind noch die Ruinen von Selinunte, der alten griechischen Stadt zu sehen, während auf der Südseite das Tal der Tempel liegt, welches zu den eindrucksvollsten Zeugnissen der griechischen Kultur und Architektur gehört.

Das Markenzeichen Settesolis ist die Sonne. Sie begleitet und unterstützt das Traubenwachstum in den Weinbergen im Süden Siziliens. Sie schenkt den Winzern Tag für Tag viel Licht und Wärme und verleiht den Weinen einen eigenständigen Charakter mit viel Energie. Mit seinem sanften Hang zum Meer und dem milden Klima ist dieses Gebiet für das Wachstum der Trauben besonders gut geeignet. Die Trauben werden mit der Hand gelesen. In den siebziger Jahren sind andere Varianten wie Sangiovese und Trebbiano Toscano eingeführt worden. In den achtziger Jahren wurden Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und andere internationale Rebsorten auf den Rebflächen gepflanzt, die großen Anteil am heutigen Erfolg Settesolis haben.