



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

Lunatico Nero d'Avola Sicilia DOC

Art.-Nr.: 86 05 47



| | |
|------------------|--------------|
| HERKUNFTSLAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Sizilien |
| JAHRGANG: | 2022 |
| ERZEUGER: | Lunatico |
| KLASSIFIZIERUNG: | DOC |
| REBSORTE: | Nero D'Avola |

WEINERZEUGUNG: Abbeeren und Keltern. Die Trauben werden leicht gepresst, um grüne Gerbstoffe zu vermeiden. Mazeration bei kontrollierter Temperatur für etwa 10-12 Tage bei 22/24°C. 3 Mal tägliches Umpumpen, 1 Mal Delestage. Sanftes Pressen, freier Lauf und gemeinsames Pressen. FML im Edelstahltank. Reifung in Edelstahltanks.

BEURTEILUNG: Rubinrot, intensiv mit purpurfarbenen Reflexen. Intensives Aroma mit roten Früchten, balsamischen und blumigen Noten. Warm, lang anhaltend, mit Holznachgeschmack.

MENÜEMPFEHLUNG: Passt zu ersten Gängen, Nudeln mit Ragout, Auberginen-Caponata und mittelreifem Käse.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Restzucker: 7,5 g/l (halbtrocken)
Gesamtsäure: 5,5 g/l*

In den malerischen Hügeln, eingebettet in eine idyllische Landschaft, liegt das renommierte Weingut Lunatico. Mit einer langen Tradition in der Weinherstellung und einem einzigartigen Ansatz hat sich Lunatico einen besonderen Platz in der Welt der Weingüter erobert. Bei der Weinherstellung wird den Einfluss der Mondphasen im Weinbau berücksichtigt. Die Verbindung zwischen dem Mond und dem Weinbau beruht auf dem Glauben, dass der Mond einen subtilen Einfluss auf die Pflanzen und den Boden hat, der letztendlich das Wachstum der Reben und die Qualität der Trauben beeinflusst.