



Rocca del Geco, Marsala (Sizilien)

## Nero d'Avola Corbellò DOC

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| <b>Jahrgang</b>      | 2024              |
| <b>Produzent</b>     | Rocca del Geco    |
| <b>Region</b>        | Sizilien          |
| <b>Alkoholgehalt</b> | 13% vol.          |
| <b>Traubensorten</b> | 100% Nero d'Avola |

### Vinifikation

Nach der Lese und dem Abbeeren werden die Trauben weich gepresst und anschliessend bei einer Temperatur von 24 bis 26 °C für etwa 8 Tage im Edelstahltank gemaischt. Der Wein wird anschliessend für 3 Monate in gebrauchten französischen und amerikanischen Barriques gelagert.

### Unsere Degustationsnotiz

Der Nero d'Avola Corbello hat eine dunkle rubinrote Farbe und riecht angenehm nach Veilchen, Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Weissm Pfeffer. Sehr reichhaltig und intensiv am Gaumen mit Aromen von roten Früchten. Der Abgang überzeugt mit perfekter Harmonie zwischen Gewürznoten und weichem Tannin.

### Rocca del Geco

Seit 1875 produziert die Familie Curatolo Arini hervorragende Weine in Marsala, Sizilien - auch auf dem Weingut Rocca del Geco. Das Anbaugebiet der Weissweine erstreckt sich über die westlichen Hügellandschaften, während die Rotweine mehr im Zentrum, in der Nähe von Caltanissetta, produziert werden. Es werden hauptsächlich Weine aus der einheimischen Traubensorte Nero d'Avola sowie der internationalen Rebsorte Syrah gekellert. Dank professioneller Arbeit im Rebberg und äusserster Sauberkeit im Weinkeller produziert die Familie Curatolo saubere und vollmundige Charakterweine.



### Passend zu

