



**PASSA DI NERO, VINO ROSSO DA VENDEMMIA TARDIVA, SICILIA DOC**

**CHF 29.50 inkl. MwSt.**

**Lombardo Vini**

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien

Jahrgang: **2010 / 2012**

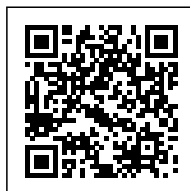
Kategorie: roter Süsswein

Alkohol: 12.5 % vol.

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Nero D'Avola 100%**

Ausbau: Barrique



**SKU: 175**

**Kategorien:** [Italien](#), [Sicilia - Sizilien](#), [Süsswein](#), [Weine](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Passa di Nero wird aus am Rebstock getrockneten Nero D'Avola Trauben gekeltert. Ein Wein der sowohl in der Nase wie auch am Gaumen sehr komplex ist. Mit einer markanten Säure, welche in perfekter Harmonie mit der Süsse steht. Die Intensität und Vielfalt der Aromen, die Noten am Gaumen, sowie Länge bilden die Grundlage für seine Einzigartigkeit.

**Degustation:**

Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase eine Vielfalt von Aromen - von frischem Obst bis zu Marmelade, von Balsamico-Noten bis zu Lakritz und Schokolade. Am Gaumen Sehr reichhaltig, vollmundig, süß und leicht tanninhaltig, langes Finale.

**Passend zu:** gereiftem Käse und dunkler Schokolade

**Ideale Trinktemperatur:** 16° C

**Weinberg / Reben:**

Weinberg: Contrada da Cusatino Caltanissetta

Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, gemischt mit Kalkstein, 580 m (ü.d.M.)

Traubenlese: dritte Dekade Oktober, manuell in kleine, feste Kisten, nach der Trocknung am Rebstock

Produktion/Hektare: ca. 4 T/Ha

Haltungssystem: Guyot

**Fermentation:**

Art der Fermentation: Fermentation im Edeltank bei kontrollierter Temperatur (24°C) während 30 Tagen. Malolaktische Gärung im Edeltank.

**Ausbau:**

12 Monate im Barrique (vierter Durchgang/Befüllung)