



NERO D'AVOLA "IL GIGLIO"

Masseria del Feudo, Sizilien

2020



Frischfruchtig, Kirschsafft, mittelschwer, weiche Gerbstoffe, ungemein trinkig.

Menthol-Aroma, süsse reifen rote Früchten und Anklängen von Pfeffer. Der Geschmack ist samtig, schmackhaft, vibrierend im Abgang, mit einer sortentypischen Säure, fruchtiger mittellanger Nachgeschmack.

Land / Region:	Italien / Sicilia
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nero d'Avola
Alkohol in %:	13
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Pasta alla Norma, Melanzane, Peperonata



MASSERIA DEL FEUDO



Das Weingut Masseria del Feudo gilt als einer der aufstrebendsten Betriebe Siziliens, angebaut werden die typisch sizilianischen Sorten Inzolia und Nero d'Avola, ergänzt mit Chardonnay und Syrah.

Der Hof Masseria del Feudo umfasst 110 ha und liegt 450 m über dem Meeresspiegel im Zentrum der Insel und ist seit 2008 biozertifiziert. Der Boden hat eine hervorragende Qualität für Obstkulturen und Weinberge. 20 ha sind mit 13 verschiedenen Sorten Pfirsiche angebaut. Der Bauernhof Masseria del Feudo hat vier Produktionslinien: 16 ha Weinbau, der Rest umfasst Obstbau, Olivenöl-Produktion und Tierzucht. Das Gut ist seit 1906 im Familienbesitz und wird heute durch Carolina und Francesco Cucurullo in der 4. Generation bewirtschaftet. Sie betreiben auch einen Agriturismo.