

## Rosso Riserva Sicilia DOC 2022

Art. Nr.: 2636322

**Hersteller:** Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Sizilien

**Gebiet (Betriebssitz):** Sicilia

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Nero d'Avola

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Anbaugebiet: Ragusa und Agrigento. Diese beiden Gebiete sind durch sehr unterschiedliche klimatische und bodenkundlichen Merkmale gekennzeichnet. Die Weinberge im Süd-Osten Siziliens profitieren von einem sehr heißen Klima mit optimaler Thermik auf locker

**Vinifizierung/Ausbau:** Zu 30% im Stahltank, um den fruchtigen und komplexen Charakter reifer, roter Früchte zu erhalten. Die restlichen 70% reifen 8-10 Monate in französischen Eichenholzfässern, wodurch die Tannine weich werden und der Wein Struktur und Körper bekommt. Am Ende dieser Reifezeit werden die beiden Weine wieder vereint und ruhen zur Verfeinerung für weitere 12 Monate zuerst im Stahltank und danach in der Flasche.

**Kategorie:** Rotwein

**Säure:** 5,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 8,3 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 90

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Kunststoffkork



**Einzelflaschenpreis: € 11.60**

### Verkostnotiz

Intensiv Dunkelrot mit leicht granatroten Reflexen, in der Nase warm und reif, mit Noten von roten Früchten wie Brombeere, Himbeere und Kirsche, vermischt mit blumigen Veilchennoten, abgerundet mit Anklängen von Tabak und Vanille, die durch die Holverfeinerung entstehen, am Gaumen zart und vollmundig mit eleganten feinen Tanninen, von optimaler Struktur und Körperreichtum.