



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



∞ ◆ KLASSIFIKATION:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

∞ ◆ REBSORTEN:

Nero d'Avola mindestens 85 %; andere für den Anbau in Sizilien geeignete schwarze Rebsorten dürfen maximal 15 % beitragen.

∞ ◆ BÖDEN:

Sie wächst auf trockenen, mittelhügeligen, kalkhaltigen oder lehmig-kalkhaltigen Böden.

∞ ◆ ALKOHOLGEHALT:

13% vol

∞ ◆ HERKUNFTSGEBIET:

Gesamtes Verwaltungsgebiet der Region Sizilien.

∞ ◆ HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Die Weinbereitung erfolgt klassisch rot mit Mazeration der Schalen für einige Tage und anschließender sorgfältiger Gärung bei kontrollierter Temperatur.

∞ ◆ SENSORIK:

Die Farbe ist rot, ziemlich intensiv. Der Duft ist breit, ätherisch, sehr charakteristisch, mit leicht würzigen und getrockneten Fruchtnoten. Der Geschmack ist trocken, vollmundig, voll und umhüllend. Sehr strukturiert und gleichzeitig weich, rein.

∞ ◆ ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Die starke Persönlichkeit dieses Weins sowie seine breite und komplexe Struktur machen ihn zu einem Begleiter für großes Bratenfleisch, gegrilltes und rotes Fleisch im Allgemeinen, Wild und gereiften Käse. Bei einer Temperatur von 18–20 °C servieren.

∞ ◆ LOGISTIKDATEN:

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com