



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 „in Rotwein“, mit Mazeration der Schalen für einige Tage und anschließender sorgfältiger Gärung bei kontrollierter Temperatur. Vor der Abfüllung erfolgt eine mindestens 8–10-monatige Fassreifung.

SENSORIK:

Die Farbe ist eher intensives Granatrot. Der Duft ist breit, ätherisch, sehr charakteristisch, mit leicht würzigen und getrockneten Fruchtnoten. Der Geschmack ist trocken, herzhaft, vollmundig 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:

Pallet Parol Vini 1.5L - 64 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 384 - Abmessungen: 120 x 80 x 156 cm - Gesamtgewicht: 832 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