



STEMMARI NERO D'AVOLA CREATO ORGANIC

STEMMARI

Druivenrassen en vinificatie

De druiven worden halverwege september geoogst. De pure klei bodems van dit gebied maken het mogelijk een lage opbrengst te genereren, ondanks de generositeit van deze druivensoort. De druiven tonen aroma's van aardbeien, welke zo typisch zijn voor de Nero d'Avola druiven uit dit gebied.

Na de klassieke vinificatie bij 24°C gedurende 2 weken wordt de wijn overgepompt in stalen vaten om daar te rijpen. Op deze manier worden de prachtige aroma's behouden.

Proefnotitie

Twee jaar na de oogst heeft de wijn nog steeds de levendige, stralende violette kleur die zo typisch is voor jonge wijnen. De typische frisheid van deze druivensoort versterkt de smaken en geuren van bosaardbei en granaatappel. De structuur is typisch voor jonge wijnen en ontwikkelt zich naar fluweelzachte tannine en een aanhoudende finish.

Wijn/spijs

Deze wijn wordt geserveerd met traditionele Siciliaanse gerechten zoals lasagne, voorgerechten van vlees, aubergine, lasagne en verfijnde hoofdgerechten als konijn in zoet-zure saus of vlees met saus.



PRODUCENT

Feudo Arancio

De winery en de wijngaarden van Feudo Arancio zijn gelegen in het zuidwesten van het zonoevergoten Sicilië. Om precies te zijn in Sambuca di Sicilia in de provincie Agrigento. Het bedrijf is eigendom van Mezzacorona, een van Italië's grootste en toonaangevende wijnbedrijven. Men wilde wijnen op de markt gaan brengen in de populaire 'nieuwe wereld' stijl en zocht hiervoor de hele wereld af om uiteindelijk op Sicilië terecht te komen.



INFO

Productnummer	5367/18	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Sicilië	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	6	Biologisch	Ja
Zuurgraad	5	Type sluiting	Stelvin
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8032601680659
		GTIN verpakking	8032601680666