

NERO D'AVOLA "SOFÈ" D.O.C.



Die Topqualität der Rebsorte Nero d'Avola heißt »Sofè«. Der Begriff stammt aus dem Altgriechischen und bedeutet »Weisheit«. Nur gesunde Trauben aus den besten Parzellen, hier Kalkböden, werden mit der Hand gelesen und auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein in französischen Barriques. Kompakte, intensive Geschmacksdichte – sehr komplex und nachhaltig durch den kurzen Barriqueausbau – Besonders!

Abfüller	Vini Vaccaro Agricola s.r.l.: C.da Commune Snc, 91020 Salaparuta (TP)
Allergene	Sulfite
Typ	Rotwein
Sorte	100% Nero d'Avola
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14%Vol
Jahrgang	2018
Genußreife	bis 2025
Speiseempfehlung	Wildgeflügel, Grillfleisch, Rind, Lamm

ÜBER DEN WINZER:

Die Geschichte des Weinguts Vaccaro beginnt Anfang der 70er-Jahre, als Giacomo Vaccaro und seine Frau Caterina ein kleines Landgut und Felder in Salaparuta kauften. In direkter Nachbarschaft zu den Landgütern der Duca di Salaparuta haben sie mit ihren Trauben für Aufsehen gesorgt, so dass die Familie im Jahre 1999 beschloss, eine eigene Kellerei zu errichten und die Weine selbst zu produzieren. Heute besitzen die Vaccaros über 45 Hektar Weinberge in drei unterschiedlichen Lagen: Zwischen 160 m und 400 m über dem Meeresspiegel befinden sich unterschiedliche Bodenstrukturen und Mikroklima für optimale Bedingungen der unterschiedlichen Rebsorten.

Ein sehr sanftes Pressen der Trauben und das Kühlen der Moste sind hauptverantwortlich für die Frische und Frucht, die die Weine von Vaccaro mit sich bringen. Die Top-Linie bekommt durch eine 4 bis 8-monatige Lagerung im Tonneau-Fass den letzten Schliff.

www.vinivaccaro.it



MARTINIS