



# Nero d'Avola Baglio di Vincenzo

## DOC 75 cl











75 cl

 IT - Sizilien - 2024

 Baglio di Vincenzo

Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich frische rote Beeren, Granatapfel und ein Hauch Walderdbeeren, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm reifen, süssen Tanninen und mittlerem Körper. Die Frucht steht im Vordergrund, getragen von einer ausgewogenen Säure der Abgang bleibt saftig und fruchtbetont. Der Ausbau im Edelstahl bewahrt Primäraromen und regionale Typizität, wodurch der Wein klar, zugänglich und vielseitig wirkt.

	<b>Traubensorte</b>	100 % Nero d'Avola
	<b>Herkunft</b>	Sizilien
	<b>Produzent</b>	Baglio di Vincenzo
	<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, anschliessend kurze Reifezeit im Stahl zur Erhaltung der Frucht.
	<b>Charakter</b>	Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich frische rote Beeren, Granatapfel und ein Hauch Walderdbeeren, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm reifen, süssen Tanninen und mittlerem Körper. Die Frucht steht im Vordergrund, getragen von einer ausgewogenen Säure der Abgang bleibt saftig und fruchtbetont. Der Ausbau im Edelstahl bewahrt Primäraromen und regionale Typizität, wodurch der Wein klar, zugänglich und vielseitig wirkt.
	<b>Passt zu</b>	Pasta mit Pilzen, Auberginen alla Parmigiana, Pecorino, Steak, Rind
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2027 geniessen, 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09327/24
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2024
	<b>Weintyp</b>	Rotweine