

Der Weinpass

Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

 Roséwein · Nerello Mascalese · Vurria · Italien

Produzent:

Gunther und Klaus di Giovanna

Rebsorte/n:

Nerello Mascalese, rot, autochton

Herkunftsbezeichnung: DOC Sicilia, Italien

Jahrgang: 2022

Weintyp / Charakteristik:

Trockener, junger, frischer Roséwein für den baldigen Genuss

Anblick / Aromen / Geschmack:

Farbe: Rosa mit orangen Einflüssen > Zwiebelschale bis Lachs

Duft: Feinduftig > zunächst noch etwas verhalten. Dann entfalten sich saftige Kirschen und Orangenschale. Grüne Noten > würziger Kräuter und Blumigkeit gesellen sich dazu > Mandel

Geschmack: Trocken, fruchtig wie vom Duft avisiert. Rote Beeren gepaart mit Mandel und Orange. Hinzukommen dezente erdige Nuancen und jogurtige Noten. Lebendige gut eingebundene Säure, ein Hauch Mineralität und ein doch recht langer Nachhall.

Fazit: Ein Wein mit ansprechendem Geschmacksprofil und sehr gutem Trinkfluss

Verwendung / Speisempfehlung:

Gut gewürztes Ratatouille, gebratenes Lamm mit Thymian. Gebratene Sardinen, gegrillte Garnelen, uvm.. Der Wein für eine bunte Platte voller feiner Köstlichkeiten mit Melone und luftgetrocknetem Schinken, Mailänder Salami, Zuchchini, Aubergine, Balsam-Zwiebeln und Fenchel. Insgesamt ein vielseitig einsetzbarer Wein.

Ursprung / Winzer:

Di Giovanna's waren Vorreiter der sizilianischen Qualitätsoffensive für traditionellen Roséwein. Die Ernte erfolgte in den frühen Morgenstunden. Dann sind die Temperaturen etwas kühler und die für den Wein wichtige Säure und typische Fruchtaromatik bleiben in den Beeren erhalten. Die Weinbereitung erfolgt im Edelstahl. So erhält der Winzer die primären Fruchtaromen und die frische Säure im fertigen Wein. Um eine geschmeidige Textur zu fördern und die Komplexität zu erhöhen, wurde der Wein auf der Feinhefe gereift.

Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 3

Balance: 6

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 5

Potenzial: 2023 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

Lage / Boden / Klima:

Weinberglage Miccina im Bereich Contessa Entellina 450 m ü.d.M. Boden kalk- und tuffhaltig, reich an Mineralien und organischen Substanzen

Trockenes mediterranes Klima mit großen Tag-/Nacht Temperaturunterschieden, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

Anbau / Ernte:

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert
Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte

Weinbereitung:

Sanftes Pressen und Mazeration der Beerenschalen für circa 3 Stunden, Gärung bei kontrollierter Temperatur
Reifung 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlstanks

Produktion: ca. 20.000 Flaschen

Genusstemperatur: 8-10°C

Informationen:

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 12 % vol., Restzucker 1,7 g/l., Säure 5,8 g/l., Bio

Ursprungsland: Italien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Di Giovanna S.R.L., Contrada San Giacomo snc.
92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

