



VURRIA NERELLO MASCALESE

Vurria Nerello Mascalese Rosso ist ein Wein mit einem frischen, vollmundigen und komplexen Profil, der für sechs Monate in Barriques, in der zweiten und dritten Belegung verfeinert. Mit seinen eleganten Noten reifer roter Früchte, sowie von Granatapfel, weißem Pfeffer und Tabak repräsentiert er hervorragend sein Ursprungsgebiet.

CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet IGP Terre Siciliane

Rebsorte Nerello Mascalese 100%

Alkoholgehalt 14% vol

Produktion 15.000 Flaschen

Weinberglage Paradiso im Bereich Contessa Entellina

Höhe 450 m ü. M.

Boden kalk- und tuffhaltig, reich an Mineralien und organischen Substanzen

Anbau biologisch zertifiziert

Weinbereitung Mazeration und Gärung jeweils im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur

Reifung 6 Monate im Barrique in zweiter Belegung

WEINBESCHREIBUNG

Vurria Nerello Mascalese bewahrt seinen ursprünglichen Charakter. Die Reben wachsen in den Weinbergen im Contessa Entellina-Gebiet. Diese für den Ätna typische Rebsorte wurde 1968 in Sambuca di Sicilia von Aurelio Di Giovanna, dem Vater von Gunther und Klaus, eingeführt.

Nach über fünfzig Jahren produziert die Familie weiterhin Nerello Mascalese auf ihren Landgütern Miccina, Paradiso und Gerbino. Der Wein Vurria Nerello Mascalese ist elegant und komplex mit herzhaft würzigen bis mineralischen Noten. Das trockene Klima, die gute Belüftung und der mineralstoffreiche Boden geben den einzelnen Weinbeeren ein interessante aromatische Aussteuer mit, die sich in der Nase durch Eindrücke nach Himbeeren, Amarena-Kirschen und weißem Pfeffer, sowie durch rauchige Noten ausdrückt.

Farbe Rubinrot.

Duft Elegante Eindrücke von Himbeeren und Amarena-Sauerkirschen mit einem Finale, das an Leder erinnert, mit leicht rauchigen Noten.

Geschmack Frisch, elegant und komplex, von guter Struktur und mit feinen, mürben Tanninen und einem angenehmen Finale.

AWARDS

Merum 2015 - 2 hearts.

Mundus Vini - Gold Medal. Wine & Spirits 2010 - 90 points