



Nero d'Avola

Castellucci Miano

Anbaugebiet: Italien / Sizilien DOC

Rebsorte(n): Nero d'Avola

Ausbau / Herstellung: Edeltank und Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2020

Dieser Wein hat eine tiefe, purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von dunklen Beeren und exotischen Früchten vermischen sich in der Nase mit einer Prise Zimt. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem langen, breiten und weichen Auftakt, gefolgt von einer milden, harmonischen Säure, welche die wunderbaren Aromen mitträgt. Der Abgang ist dezent anhaltend. Ein harmonischer Nero d'Avola, der durch seine konzentrierten und intensiven Aromen besticht.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser dezent füllige Rotwein passt perfekt zu würzigen Speisen. Wer es gerne traditionell mag, kombiniert ihn mit einem Farsu Magru, einem sizilianischen Rollbraten. Als vegetarische Varianten eignen sich Pasta all'Arrabbiata oder gebratene Auberginen sehr gut.

Sizilianische Weinkultur

Castellucci Miano, der Name des Weinguts, leitet sich von den beiden Gemeinden Castellucci und Miano ab. Die Geschichte begann mit dem Untersuchen und dem Wiederaufpäppeln alter Buschreben im Gebiet Valledolmo. Salvatore Barone (im Bild), Piero Buffa und Tonino Guzzo, der Oenologe auf Castellucci Miano, haben im Jahr 2005 gemeinsam die Kellerei der alten, gleichnamigen Winzergenossenschaft aus den 60er Jahren übernommen. Mit dieser Übernahme ging es den drei Herren hauptsächlich darum, das kulturelle Erbe von Rebland und Weingut zu bewahren.

