

Rocca del Geco, Marsala (Sizilien)

Nero d'Avola Syrah IGP



Jahrgang	2016
Produzent	Rocca del Geco
Region	Sizilien
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Rebsorten	55% Syrah, 45% Nero d'Avola

Vinifikation

Die beiden Traubensorten werden einzeln bei einer Temperatur von 24 bis 26 °C für etwa 8 Tage im Edelstahltank vergoren. Nach der Reifung für 3 Monate in gebrauchten französischen und amerikanischen Barriques wird der Traubenmost assembliert.

Unsere Degustationsnotiz

Dunkle, rubinrote Farbe mit Duftnoten von Kirschen, Brombeeren und einem Hauch weissem Pfeffer. Sehr intensiv und dicht am Gaumen, weiches, perfekt eingebundenes Tannin mit einem saftigen, würzigen Abgang.

Passend zu



Rocca del Geco



vollmundige Charakterweine.

Seit 1875 produziert die Familie Curatolo Arini hervorragende Weine in Marsala, Sizilien - auch auf dem Weingut Rocca del Geco. Das Anbaugebiet der Weissweine erstreckt sich über die westlichen Hügellandschaften, während die Rotweine mehr im Zentrum, in der Nähe von Caltanissetta, produziert werden. Es werden hauptsächlich Weine aus der einheimischen Traubensorte Nero d'Avola sowie der internationalen Rebsorte Syrah gekeltert. Dank professioneller Arbeit im Rebberg und äusserster Sauberkeit im Weinkeller produziert die Familie Curatolo saubere und