

„Cartagho“ Nero d’Avola Rosso Sicilia DOC

Mandarossa, Sizilien, Italien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nero d’Avola
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, geschmeidig, mineralisch
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Rumpsteak oder Lammkotelett, aber auch zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	50 08 27; 50 08 29

Charakteristik

Intensives Bukett von wilden Brombeeren und Sauerkirschen. Am Gaumen ausgeprägte Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Datteln, ergänzt von Gewürznoten, mit Spuren von Pinie und gut integrierten Holznoten. Der Mandarossa „Cartagho“ ist ein ausgewogener, sortenreiner Nero d’Avola mit einer für sizilianische Weine typischen Charakterprägung, einem besonders geschmeidigen Bukett und einer deutlichen, animierenden Mineralität.

Klima/Terroir

Die ebenen, südwestlich gelegenen Weinberge befinden sich in Torrenova, Menfi bei Agrigento. Die Reben wachsen 150 Meter über dem Meeresspiegel auf Sandböden.

Ausbau

Im Anschluss an eine 8-10-tägige Maischegärung bei 22-25°C reift der Wein 12 Monate in Barriques und weitere vier Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als sich im Jahr 1958 eine Gruppe sizilianischer Bauern zusammenfand um gemeinsam der wirtschaftlich schwierigen Lage und dem Preisdruck von Großproduzenten entgegen zu wirken, ahnten sie noch nicht, dass sie mit der Gründung der Cantine Settesoli den Grundstein für eine der einflussreichsten Genossenschaften des Landes legten. Heute nennt Settesoli vier Kellereien und ca. 6.000 ha Rebfläche sein Eigen und zählt zu den innovativsten Unternehmen der Mittelmeerinsel. Seit Anfang der Neunzigerjahre geben die Weinbauern auch dem ehrgeizigen Projekt „Mandarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

