



Fina



Italien

Sizilien



2023 MIRAL Nero d'Avola Sicilia DOC

Weingut

Sizilien, die größte Insel im Mittelmeer, hat sich längst als herausragende Weinregion etabliert, welche durch ihre einzigartige Kombination aus jahrhundertealter Weinbautradition und innovativen Ansätzen in der modernen Weinproduktion besticht. Die vielfältige Topographie, das mediterrane Klima und etliche traditionellen Rebsorten verleihen den sizilianischen Weinen eine unverkennbare Identität und machen sie zu einem unverzichtbaren Teil der internationalen Weinwelt. Das Terroir ist dabei sehr facettenreich und reicht von vulkanischen Böden bis hin zu küstennahen Weinbergen - mittlerweile haben daher auch viele internationale Rebsorten ein perfektes Mikroklima vorgefunden und liefern erstaunliche Qualitäten. Einer der aktuellen Protagonisten dort ist Bruno Fina mit seinem erst 2005 gegründeten Weingut Cantina Fina. Bruno war Pionier bei der Erforschung moderner Rebsorten am Sizilianischen Institut für Rebe und Wein und hat dort zusammen mit der Önologen-Legende Giacomo Tachis die Grundlagen geschaffen für den Anbau moderner Rebsorten an der sizilianischen Westküste. Folgerichtig hat Bruno ganz in der Nähe von Marsala sein eigenes Weingut gegründet, welches heute mit einem Sortiment einheimischer und internationaler Rebsorten auch international für Aufsehen sorgt. Grillo und Nero d'Avola sind die wichtigsten lokalen Sorten, auf den vulkanischen und teils auch sandigen Böden finden aber auch Syrah und Viognier ideale Bedingungen. Freuen Sie sich auf erstaunlich preiswerte Spitzenweine von einem sympathischen Familienbetrieb - CANTINA FINA!

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Sicilia D.O.C.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorten:	Nero d'Avola

Vinifizierung

Die Weingärten für den Nero d'Avola befinden sich auf ca. 300m Höhe. Nach der Lese von Hand erfolgt die sanfte, pneumatische Pressung. Die Gärung findet in Edelstahl tanks, bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C statt. Nach der Klärung und Filtrierung wird der Wein abgefüllt und reift nochmals 6 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Rubinrot mit violetten Reflexen. Mediterane Nae, etwas Kirsche, Pflaume und Brombeere. Komplexer, samtiger Geschmack nach roten Trockenfrüchten und dunklen Beeren.

Passt gut zu

geschmorte Kaninchenkeule

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Frischer Nero d'Avola mit etwas Würze und schöner Frucht. Guter Einstieg in die Rotweinwelt Siziliens.