



Francesco Minini



Italien

Abruzzo



Linteo Nero d'Avola Appassimento Sicilia IGT 2022 Francesco Minini

Weingut

Francesco Minini ist einer der dynamischsten und modernsten Weinunternehmer in ganz Italien. Mit viel Gespür für den Markt produziert er in seiner Cantina gute und vor allem preiswerte Weine für jeden Tag. Seine Handschrift ist dabei deutlich erkennbar und alle Rebsorten sind sehr sortentypisch vinifiziert. Das Lesegut stammt von Vertragswinzern in diversen Regionen Italiens, wobei die Abruzzo ein Schwerpunkt sind.

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------|
| Jahrgang: | 2022 |
| gesetzl. Herkunft: | |
| Alkoholgehalt: | 13.50 % Vol. |
| Restzucker: | 9.90 g/l |
| Säure: | 4.70 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Abruzzo |
| Rebsorten: | Nero d'Avola |

Vinifizierung

Nach der selektiven Lese wird ein Teil der Trauben für ca. 30 Tage getrocknet. Nach der Gärung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 25-28°C erfolgt der kurze Ausbau im Holzfass.

Sensorik

Dunkles Rubinrot, reife Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen, etwas Leder und Lakritz, mollig und sehr fruchtig-saftig mit milder Säure

Passt gut zu

Rinderschmorbraten mit Pilzen, Lammragout

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Appassimento-Weine liegen voll im Trend. Durch das Antrocknen der Trauben erhalten sie eine enorme Aromenfülle. Ihre weiche, fruchtige Üppigkeit macht einfach Spaß. Ein Wein für Liebhaber harmonisch-milder Rotweine, perfekt zu geschmortem Fleisch, Gemüse oder - auch gerne etwas kühler serviert - als angenehmer Tropfen am Abend auf der Terrasse.