



Tenuta La Favola Nero d'Avola Frappato

Terre Siciliane IGP 2015

Nero d'Avola gepaart mit Frappato, einer anderen typisch sizilianischen Traubensorte: ein fruchtiger Tropfen mit angenehmer Fülle.

Artikelnummer 1296.15

Weingut Tenuta La Favola di
Corrado Gurrieri

Region Sicilia

Jahrgang 2015

Degustationsnotiz

Dichtes Kirschrot; fruchtig-beeriges Bukett, aber auch würzige Noten, die an Lakritze erinnern; sehr weich und geschmeidig, feinkörniges Tannin; fruchtig-frisch im Abgang
Martina Korak, Önologin



Rebsorten

Nero d'Avola (80%)
Frappato (20%)



Speisenvorschläge

Focaccia mit Zwiebeln,
Auberginengratin, Hackbraten, Lamm,
würzige Pastagerichte, grillierter
Meeresfisch



Lagern

Bis mindestens 2019
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	6 mg/l
Gesamte SO2	59 mg/l
Flüchtige Säure	0.62 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.53
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	15.08.2017

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-008
Herkunft: IT
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/1296.15

