



## Mignechi Nero d'Avola

Sicilia IGT 2013

Sizilien von der schönsten Seite - ein aufregender Tropfen aus dem Naturpark am Lago Biviere.

**Artikelnummer** 3308.13  
**Weingut** Maggio Vini  
**Region** Sicilia  
**Jahrgang** 2013

**Degustationsnotiz**  
Dichtes Kirschrot; fruchtiges Bukett, aber auch würzige Noten nach Leder und Holzrinde; weich und füllig am Gaumen, cremig mit einer angenehm stützenden Säure  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Nero d'Avola (100%)

**Speisenvorschläge**  
Pasta an würzigen Saucen wie zum Beispiel Pasta Siracusa (Tomaten, Zucchini, Paprika, Kapern), gegrilltes Fleisch, Pilzgulasch

**Lagern** Bis mindestens 2018 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

**Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO <sub>2</sub>	3 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	30 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	7.6 g/l
pH-Wert	3.62
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	28.04.2015

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3308.13](http://www.delinat.com/3308.13)

