



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 SO2	3 mg/l
Gesamte SO2	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

