



## Vigna di Pettineo

Sicilia IGT 2014

Ein ganz auf Frucht gebauter Nero d'Avola. Für Liebhaber sizilianischer Weine ein Glanzlicht.

**Artikelnummer** 3366.14  
**Weingut** Maggio Vini  
**Region** Sicilia  
**Jahrgang** 2014

**Degustationsnotiz**  
Dunkles Kirschrot; intensive Noten von Kirschen, dunklen Beeren, Kokosnuss und Rum; vollmundig am Gaumen, schöne Struktur dank Säure und gut entwickelten Gerbstoffen; langer Abgang  
*Martina Korak, Önologin*

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

**Speisenvorschläge**  
Pasta an fruchtig-würziger Sauce, eher kräftige Ragouts und Eintöpfe, Zucchini, Auberginen, weiße Bohnen

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
3 Schnecken

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO <sub>2</sub>	5 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	32 mg/l
Flüchtige Säure	0.47 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	4.0 g/l
Analysedatum	03.07.2017

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3366.14](http://www.delinat.com/3366.14)

