



## Rosso di Nero Riserva

Sicilia DOP 2018

Massimo Maggios Nero d'Avola verkörpert eine gelungene Verbindung zwischen Tradition und Moderne.

**Artikelnummer** 3380.18  
**Weingut** Maggio Vini  
**Region** Sicilia  
**Jahrgang** 2018

**Degustationsnotiz**  
Kirschrot; beeriges Bukett mit dezenten Vanillenoten, etwas rauchig; geschmeidig, feinkörniges Tannin, dezent Holz, ausgewogen

*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Nero d'Avola (70%)  
Frappato (30%)

**Speisenvorschläge**  
Pasta an würzigen Saucen, gegrilltes Fleisch, Pilzgulasch, Involtini alla siciliana

**Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO <sub>2</sub>	16 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	84 mg/l
Flüchtige Säure	0.55 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.39
Restzucker	2.4 g/l
Analysedatum	16.02.2022

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3380.18](http://www.delinat.com/3380.18)