



Feudo Arancio , 2024

Nero d'Avola Sicilia DOC

Herkunft
Italien

Region
Sizilien

Rebsorten
Nero d'Avola

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Johannisbeere, Walderdbeere und Granatapfel. Am Gaumen weich und samtig, mit ausgeprägter Frische und Fruchtigkeit. Passt hervorragend zu Pizza, Risotto, überbackener Pasta, Lamm, Grillgerichten und würzigem Käse. Besonders harmonisch zu typischen sizilianischen Gerichten wie Pasta alla Norma, geröstetem Gemüse und Speisen mit geräuchertem Ricotta.

Weintyp



Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Mezzacorona - Feudo Arancio

Sizilien verzaubert auf den ersten Blick - und Feudo Arancio fängt diese Leidenschaft ein. Das grosszügige Land, der mineralreiche Boden, das intensive Licht und die einzigartigen Düfte der Insel bilden die sizilianischen Zutaten für Weine, die mit Liebe entstehen. Aus ihnen werden charaktervolle, sorgfältig vinifizierte Weine geboren. Ausdruck einer Liebe, die zur Entdeckungsreise wird: durch Farben und Atmosphären Siziliens, zu den Geheimnissen seiner Trauben, zu ausgewählten Aromen, die Feudo Arancio in einer neuen, zeitgemässen Tonart interpretiert.

