



## TREMENTI NERO D'AVOLA CABERNET SAUVIGNON SICILIA DOP

Cantina Orion | Lavis



<b>Herkunft</b>	Sizilien   Italien
<b>Produzent</b>	Cantina Orion   Lavis
<b>Traubensorte</b>	70% Nero d'Avola   30% Cabernet Sauvignon
<b>Vinifikation</b>	Die beiden Rebsorten werden getrennt identisch mit der gleichen Technik vinifiziert. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 23°C für etwa 10 Tage. Das Ziel ist eine weiche und sanfte Gewinnung der Armonen und Farbe. Anschliessend werden beide Weine zusammengeführt und 25% vom Wein für etwa 4 bis 5 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert.
<b>Farbe</b>	Rubinrot
<b>Aroma</b>	Vollmundig und doch weich und üppig, zeigt dieser Wein intensive Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Schokolade und Kaffee. Im Mund ist er samtig, weich, mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und exotischen dunklen Früchten.
<b>Charakter</b>	Der leichte Eichenholzausbau fügt ein Element von Vanille hinzu, mit sehr angenehmen Tanninen und einem langen, köstlichen Abgang.
<b>Passt zu</b>	Lässt sich wunderbar kombinieren zu Pasta und Pizza bis hin zu Fleisch und den meisten Käsesorten.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	6 - 8 Jahre