

## MNRL | Vigna di Mandranova

---

Auf demselben Hügel, auf dem sich unser Weingut befindet, befindet sich ein Weinberg, der fast ein Hektar groß und nach Nordosten ausgerichtet ist. Auf diesem sehr frischen und gut belüfteten Grundstück, welches nur in den ersten Morgenstunden von der Sonne beschienen wird, wachsen die Syrah-Trauben des MNRL (Monreale) Vigna di Mandranova.

*Ein sehr frischer und aromatischer Wein, der von einer der renommiertesten Weinreben der Insel abstammt, die sich wunderbar an die Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen der Contrada Mandranova angepasst hat. Die durch gekonnte Arbeitsvorgänge im Weinberg zur Geltung gebrachten Aromen nach Zitrus- und Tropenfrüchten, vereinen sich in einem langen und mineralischen Abgang.*

### GESCHMACK

**Farbe** | tiefes rubinrot

**Nase** | Ein außerordentlich komplexes und facettenreiches Bouquet mit Noten von Wacholder und Rhabarber, leicht bitteren Nuancen und Aromen nach Lakritz. Gekrönt wird es von einer leicht rauchigen Note und einem einhüllenden Aroma nach Sandelholz und Weihrauch

**Gaumen** | Die perfekte Balance zwischen Kraft und Frische offenbart seinen starken, aber charmanten Charakter: am Gaumen weich aber mit ausgeprägten und samtigen Tanninen. Der Abgang ist sanft und doch vollmundig mit lebhaften Noten von Kapern und Sardellen

**WEINART** rot - DOC Sicilia - BIO  
**REBSORTE** 100% Syrah  
**ALKOHOLGEHALT** 14,5% Vol.

**DER WEIN UND SEINE SPEISEN** ideal zu einem schmackhaften sizilianischen Eintopf oder einem leckeren, mit mediterranen Kräutern marinierten Rindersteak  
**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C

**WEINGLAS** kleines bauchiges Ballon Weinglas, das sich nach oben verengt

### DATENBLATT

**Bodenbeschaffenheit** | kalkhaltig, tonig, mittelkörnig und skelettreich  
**Höhenlage** | 360 m ü.M.  
**Pflanzjahr** | 1989  
**Weinbaugebiet** | Contrada Mandranova, Agro von Camporeale (PA)  
**Rebenerziehungssystem** | waagrechter Kordon  
**Rebstöcke pro Hektar** | 4.800  
**Ertrag pro Hektar** | 60 Zentner  
**Traubenlese** | in den ersten zehn Septembertagen  
**Maischegärung** | ca. 12 Tage  
**Malolaktische Gärung** | mit heimischen Milchsäurebakterien  
**Gärung** | in Stahltanks bei 20 bis 23° C mit ausgewählten Hefen  
**Ausbau** | 14 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche  
**Flaschenausbau** | mindestens 6 Monate bei konstanter Temperatur (18° C)



DEU