

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 raffinierter Syrah Cru, der den besten Jahrgängen und den besonderen Eigenschaften seines Terroirs entspringt. Ausgesprochen komplex und einhüllend, überrascht der Wein mit einer perfekten Balance zwischen Frische und Struktur sowie mit einem eleganten und reichhaltigen Bouquet. Ein Wein mit Charme und Charakter.

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

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 | waagrecht Kordon
Rebstöcke pro Hektar | 4.800
Ertrag pro Hektar | 6 Tonnen
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