

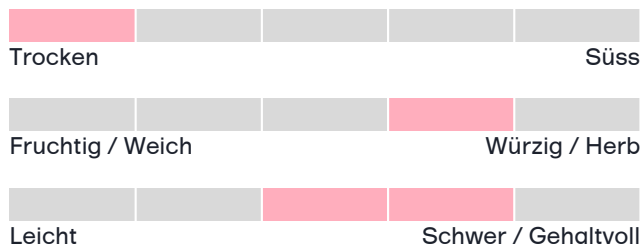


ETNA ROSSO ARCURIÀ



Etna DOC, Graci, Sizilien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Fruchtig und mineralisch zugleich, mit grossem Lagerpotential. Mit jedem Schluck spürt man die vorhandene Feinheit und Eleganz, dieses aussergewöhnlichen Terroirs.

Begleitend zu

Geflügel, Ente, allgemein zu mittelkräftigen Speisen

Vinifikation

Ausrichtung der Reben: Nordöstliche Seite des Ätna auf 600-700 M.ü.M., Die Lese erfolgt Ende Oktober. Spontan vergoren ohne Temperaturkontrolle in kleinen Eichenfässer, Mazeration in Kontakt mit den Schalen während 30 bis 90 Tagen. Ausbau: 24 Monate in grossen Eichenfässern. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan.

Traubensorten

100% Nerello Mascalese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2016)

91/100 Punkte

GRACI

Das Weingut von Graci liegt in Passopisciaro an der nördlichen Flanke des Etna. Die Reben stehen im Bezirk Arcuria auf einer Höhe von gut 600 Meter über Meer. Hier gedeihen die einheimischen weissen Sorten Carricante (1.5 ha) und Cataratto (1ha) sowie Nerello Mascalese (15ha) bei den Roten. Die vom Vulkan geprägte Erde und die hohen Lagen tragen dazu bei, dass hier Weine von unglaublicher Eleganz entstehen können.

<http://www.graci.eu>