NERO D'AVOLA EIMI

Sicilia DOC, Lombardo, Sizilien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2015
Notizen	Intensives Purpurrot; die ersten Eindrücke an der Nase erinnern an Bitterschokolade. Noten schwarzer Kirschen, Tabak, Gewürzen, und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen voll und angenehm beerig mit gut eingebundenem Tannin. Dichter und langer Abgang. Der Name Eimi kommt aus dem griechischen und bedeutet "ich bin".
Begleitend zu	Brasato, grilliertem Rindfleisch, Wild, reifem Käse
Vinifikation	Gärung während 15 Tagen bei 25°C. Ausbau: 12 Mt. in neuen und gebrauchten Barriques
Traubensorten	100% Nero d'Avola
Alkohol	15 %
Format	75 cl

LOMBARDO
In den frühen 70ger Jahren begann der Vater der heutigen Besitzergebrüder Salvatore, Gianfranco und Roberto, mit der Produktion von Wein. Seit dem Jahre 2006 leiten die drei Gebrüder die Geschicke über die 30 Hektaren Trauben. 2013 wurde das alte Bauernhaus "Sua Altezza" renoviert und zum Produktionskeller umfunktioniert. Auf einer Höhe von über 500 M.ü.M. gedeihen frische Weiss- und Rotweine. Der Fokus in der Weissweinproduktion liegt dabei auf der lokalen Traubensorte Catarratto, welche auch die meistangebauteste Traube Sizilien ist. Lombardo hat sich zu einem führenden Catarratto Produzenten entwickelt.

http://www.tenutelombardo.it