



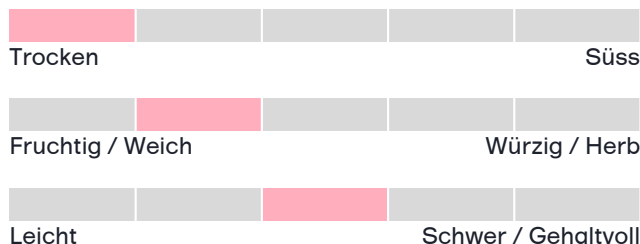
Vergani

BARBABECCHI QUOTA 1000 SICILIA IGP GRACI 75CL



Terre Siciliane igp, Graci, Sizilien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Aufhellendes Granatrot mit feinem Schimmer. Betont duftige Nase, nach Rhabarber, Granatapfel und Himbeere. Strahlt am Gaumen, zeigt viel präsenzte Frucht, vor allem Granatapfel und Himbeere, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, kernigem Tannin, fester Druck und langer Nachhall, im Finale betont salzige Noten.

Vinifikation

Die Trauben dieses Weins stammen ausschliesslich vom Rebberg Contrada Barbabecchi am Nordosthang des Ätna auf über 1000 Meter über Meer. Der vulkanische Boden dieses Rebbergs zeichnet sich durch seinen hohen Eisenanteil und den sandigen bis lehmigen Charakter aus. Ernte der Trauben ist in der ersten Novemberwoche. Danach erfolgt die alkoholische Gärung spontan in Eichenfässern für 25 Tage. Der Ausbau geschieht in Eichenfässern für 24 Monate, wobei die malolaktische Gärung ebenfalls spontan erfolgt. Der Wein liegt nach der Abfüllung noch 12 Monate auf der Flasche.

Traubensorten

100% Nerello Mascalese

Alkohol

14 %

Format

75 cl

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>