



## STEMMARI NERO D'AVOLA ROSATO IGT

# STEMMARI

### Druivenrassen en vinificatie

De druiven groeien op een zandbodem in de provincie Ragusa. Er wordt zorgvuldig onderhoud gepleegd in de wijngaarden om de druiven te beschermen tegen fel zonlicht en om de natuurlijk frisheid en zuurgraad van de druiven te bewaren.

De Nero d'Avola druiven worden eind augustus geoogst. Tijdens het vinificatie proces weken de hele druiven gedurende 12 uur in het sap dat vrijkomt. Hierna worden de druiven zacht geperst om de kleur van de rosé te verkrijgen en tegelijkertijd de frisse en fruitige aroma's van de druiven te behouden. Het gisten vindt plaats bij een temperatuur van 16-18°C. Na de vergisting rijpt de wijn op de overgebleven gistcellen gedurende 4 - 5 maanden.

### Proefnotitie

De kleur van de wijn is licht violet met robijn rood. Het bouquet heeft sterke tonen van wilde aardbeien wat kenmerkend is voor de Nero d'Avola duif. Op het palet een uitzonderlijk warme smaak met een delicate structuur waarin de balans tussen frisheid en mineraliteit perfect is.

### Wijn/spijs

Deze wijn gaat heerlijk samen met voorgerechten en lichte groente gerechten of gerechten met wit vlees.



## PRODUCENT

### Feudo Arancio

De winery en de wijngaarden van Feudo Arancio zijn gelegen in het zuidwesten van het zonnige Sicilië. Om precies te zijn in Sambuca di Sicilia in de provincie Agrigento. Het bedrijf is eigendom van Mezzacorona, een van Italië's grootste en toonaangevende wijnbedrijven. Men wilde wijnen op de markt gaan brengen in de populaire 'nieuwe wereld' stijl en zocht hiervoor de hele wereld af om uiteindelijk op Sicilië terecht te komen.



## INFO

Productnummer	5208/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Sicilië	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rosé	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Stelvin
		Aantal per verpakking	12
		GTIN product	854559000208
		GTIN verpakking	10854559000205