LICATA
WIJNFICHE

Naam	Nero d'Avola Bio
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Molino a Vento
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Molino a Vento (letterlijk vertaald Windmolen) is onderdeel van wijncoöperatie Tenute Orestiadi. De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De naam Molino a Vento verwijst naar de molens die in Sicilië onlosmakelijk verbonden zijn met de wijn door de wind. Het is immers de wind die de hete zomers verzacht en daardoor ongelofelijke variaties brengt in temperaturen, wat van vitaal belang is voor de wijnranken. De klimatologische omstandigheden en de ligging van de wijngaarden creëren perfecte voorwaarden voor het organisch cultiveren van twee autochtone en biologische variëteiten, nl. Grillo en Nero d'Avola. De Nero d'Avola heeft een robijnrode kleur. In de neus aroma's van violetjes, kruiden en pruim. De smaak is soepel maar toch breed met typische mediterraanse toetsen. Leuke afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in de heuvels van Gibellina op 100 tot 300m hoogte. Bodem van klei en kalk rijk aan organische stoffen en ijzer
Opbrengst	3.900 -4.300 stokken/ha. - 12.500 kg./ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	september
Vinificatie	Na de oogst volgt een fermentatie van 12-15 dagen bij een temperatuur van 26°C met deagelijkse remontages. De rijping gebeurt in inoxen vaten en in houten foeders gedurende 4 maanden.
Opvoeding	4 maanden in inoxe en houten foeders
Analytisch	Alc: 13.5% Vol
Productie	60.000