



Profumo di Vulcano 2021

Granatrote Farbe. Aromen von von Himbeeren und Heidelbeeren, würziger Hauch von Zitrusfrüchten, mediterraner Macchia, Orange, Mandarine, Majoran und Myrte. Am Gaumen harmonisch und komplex, mit einem salzig-süßen Gefühl, das Persönlichkeit und Beharrlichkeit zeigt.

Produzent	Federico Graziani
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2029 - 2031
Traubensorten	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320392
Passt zu	mediterraner Küche, Käse, Wild, Risotto



Vinifikation

Die Gärung erfolgt spontan, in Holzbottichen und ohne Temperaturkontrolle. Nach einer mindestens vierundzwanzigmonatigen Reifung in Tonneaux des ersten und zweiten Durchgangs wird der Wein mit minimaler Filtration und ohne Abstich nach der traditionellen Methode in Flaschen abgefüllt, wo er weitere 12 Monate reift.

Terroir





Der Profumo di Vulcano stammt von einem kleinen Weinberg aus dem späten 19. Jahrhundert, der etwa einen halben Hektar Land an den nördlichen Hängen des Ätna auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in der Contrada Feudo di Mezzo, einem Ortsteil von Passopisciaro, in der Gemeinde Castiglione di Sicilia umfasst. Die Höhenlage und die Ausrichtung nach Norden bieten Schutz vor den starken Schirokko-Winden, so dass die Tagestemperaturen im Sommer bei etwa 28°C liegen: Diese besonderen Bedingungen garantieren den Trauben eine längere Reifezeit, was ihren Geschmack und ihre Komplexität bereichert. Die Rebstöcke, von denen einige vor der Reblausplage gepflanzt wurden und ein Durchschnittsalter von 100 Jahren aufweisen, sind die besten einheimischen Sorten des Ätna: Nerello Mascalese und Cappuccio, Alicante und Francisi.

