

Weinkontinent Sizilien – Berlin 03.05.2010

Seminar

Sicilia IGT Fiano Mandrarossa 2009

Herstellerdaten:

Weingut: CANTINE SETTESOLI S.C.A

Anschrift: SS 115 - 92013 Menfi (AG)

Telefon: +39 092577111

Webseite: www.cantinesettesoli.it

E-Mail: info@cantinesettesoli.it

Verkaufsleiter für den deutschen Markt: Jordi Prat Morgades

Technische Daten zum Wein:

Anbaugebiet: Menfi

Bodenbeschaffenheit: Mittlere Böden

Jahresproduktion in hl: 16.000 zur Verfügung stehende Flaschen: 150.000

Mittlere Höhe der Weinberge: 200 m ü.d.M.

Pflanzdichte/ha:

Anbauform: freistehendes Spalier

Rebsorten: 100 % Fiano

Weinbereitung: in Edelstahltanks

Reifelagerung: nein

Flaschenausbau: 2 Monate

Alkoholgehalt: 13,5

Gesamtsäuregehalt: 6,20

Restzucker: 1,95

Sensorische Analyse:

Aussehen: strohgelbe Farbe, klar mit sehr schönen grünlichen Reflexen

Bukett: Intensive, verführerische Noten von Akazienblüten, Banane und Ananas.

Geschmack: Am Gaumen die gleichen Noten des Buketts. Charakteristisch sind eine gute Länge und schöne Säure, die den Wein frisch und jung machen. Er schmeckt perfekt zu allen Fischgerichten oder hellem Fleisch.

Preis ab Weingut: € 5,30