

## Nero d'Avola BIO - Vaccaro

**Producent:** Vaccaro

**Område:** Salaparuta, Sicilien

**Appellation:** DOC Sicilia (DOC)

**Land:** Italien

**Druer:** Nero d'Avola 100 %

**Jordbund:** Mørk & dyb alluvial jord, medium tekstur, sandet & leret jord

**Dyrkning:** Økologisk & biodynamisk

**Vinifikation:** Ved høst afstilles og knuses klaserne i kontrolleret atmosfære med øjeblikkelig temperaturs reduktion. Herefter sker der en kold forgærings maceration i 48 timer. Gæringen med macerationen sker i cirka 10 dage med progressive temperaturer fra 18°C til 28°C. Naturlig malolaktisk gæring i ståltank i gennemsnit på 15-20 dage ved 22°C. Lagring på den fine bæreme i cirka 6 måneder.



Vinen er i glasset smuk rubinrød der changerende til granatæble mod kanterne. I næsen finder man solbær, modne røde frugter, en smule kaffe og aromatiske urter.

Tanniner er intense, klassisk for Nero'd Avola, uden de på nogen måde overtager oplevelsen. Vinen er produceret efter moderne forskrifter og fornemmes meget frisk for en Nero'd Avola der i den klassiske version kan være meget tung og marmeladeagtig. Det er ikke tilfældet med denne udgave. En sand fornøjelse og nydelse.

Vinen bærer generelt set stort præg af den vinmæssige modernisering der har fundet sted i regionen.

### Om producenten

Azienda Vaccaro er beliggende på Sicilien lige i hjertet af tåspidsen på den Italienske støvle. Fundamentet for vingården blev lagt tilbage i 1970'erne da Giacomo Vaccaro og hans kone Catherina købte et lille landsted lige uden for den lille landsby Salapurata.

Nogle år forinden i 1968 havde området oplevet et voldsomt jordskælv, hvor store dele af de eksisterende bedrifter blev jævnet med jorden. Og som set så mange gang før, spirer der smukke ting frem af murbrokkerne efterladt af fortidens hændelser.

Familien lever deres liv i harmoni med den omkringliggende natur, og leverer nogle af de smukkeste vine området omkring Salapurata har at byde på.