

Nero d'Avola Luna - 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

Vinifikation: Nero d'Avola macererer i 12-15 dage på omkring 26 grader, med pumpning dagligt. Efter denne proces ældes vinen i ståltanke i omkring 4 måneder, og en lille del af vinen i barrique. Til sidst blandes det sammen i flaske, hvor det ligger i mindst 6 måneder.



Vinen er rubin rød, der changerer lilla grundet sin unge alder og Nero d'Avola druens karakteristiske kraftige drueskind. Man kan på farven fornemme, at den ikke så kraftig som nogle af de mere klassiske og bombastiske Sicilianske vine. Nero d'Avola druen også er ophav til, men en moderne og enormt æstetisk vintype.

I næsen er vinen behageligt afbalanceret med et skønt udgangspunkt i solbær og modne brombær, der passes fornemt op af en skøn mineralitet og et strejf af pebermynte.

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.