

Nero d'Avola-Merlot BIO - Vaccaro

Producent: Vaccaro

Område: Salaparuta, Sicilien

Appellation: DOC Sicilia (DOC)

Land: Italien

Druer: Nero d'Avola 70 % & Merlot 30 %

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 fremstår meget klar i farven. Smuk rubinrød med endnu let lilla hue grundet sin unge alder. I næsen fornemmer man en smagfuldt saftighed, hvor hindbær og kirsebær træder frem til en start. Som man kommer dybere ind i bouqueten kan man finde en let duft af brændt ler samt helt fine noter af chokolade. Smagen er meget frisk. Perfekt modne søde røde bær og rødt frugtlæder, flankeret af let sort peber og en velbalanceret mineralitet.

Vinens finish er mellem lang og domineret af bløde tanniner og fornemmelsen af frugt og friskhed.

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.