

Rosato 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

Vinifikation: Ved høst afstilkes og knuses klaserne i kontrolleret atmosfære med øjeblikkelig temperaturs reduktion. Gæring i stål i cirka 11 dage med graderede temperaturer fra 20°C til 14°C. Lagring på den fine bærme i cirka 4 måneder.

Dyrkning: Økologisk & biodynamisk



Vinen fremstår med en sart pink farve med orange stråler. Duften er frugtrig med noter af abrikoser og røde vingummibamser.

I smagen fornemmer man klart Nero D'avolaens rødvinsskarakter, der giver en kraftig rosé.

Vinen har en fed fornemmelse i munden og domineres af smagsnuancer af næsten modne stikkelsbær, hårde ferskner og grønne granny smith æbler.

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.