

Sizilien: Firriato

Sizilien ist das Land, in dem die Naturelemente Wind und Sonne in perfektem Einklang mit dem ausgeglichenen Meeresklima stehen und beste Voraussetzungen für eine optimale Traubenqualität garantieren. Dies war der Grund, aus dem in Paceco, unweit von Trapani, im Herzen der am dichtesten bestockten Reblandschaft Italiens im Jahr 1985, die Casa Vinicola Firriato erbaut wurde. Die Inhaber und Produzenten sind zwei junge Unternehmer: Salvatore und Vinzia di Gaetano. Überzeugt, in einer der besten Weinlandschaften der Welt zu leben, produzieren sie selbstbewusst und zielstrebig hochwertiges Traubengut und keltern großartige Weine.

Der Name Firriato steht für ein erfolgreiches Familienunternehmen in Trapani. Es umfasst ganze sechs Weingüter, gelegen in Siziliens schönsten Weinbauregionen. Firriato wurde 1984 gegründet und exportiert seine vielfältigen Erzeugnisse heute in 48 Länder. Etwas 380 Hektar Weinberge werden mit großer Leidenschaft und unter Einsatz zertifizierter biologischer Anbautechniken bewirtschaftet. Diese Weinberge zeichnen sich durch ihre Heterogenität und Komplexität aus und verteilen sich auf die folgenden Gebiete: das Land um Trapani, die Ätna-Region und die aufstrebende Meeresregion rund um die Insel Favignana.

'Santagostino' Baglio Soria Bianco DOC Sicilia 2018



| | |
|-----------------------------|--|
| ARTIKELNUMMER: | 20705018 |
| NAME: | 'Santagostino' Baglio Soria Bianco DOC Sicilia 2018 |
| LAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Sizilien |
| JAHR: | 2018 |
| ERZEUGER: | Firriato |
| REBSORTEN: | 50% Catarratto, 50% Chardonnay |
| FARBE: | weiß |
| REIFEGRAD: | Genießen |
| BESCHREIBUNG: | Aromen von Frühlingsblumen stehen hier im perfekten Einklang mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Melone, ergänzt um einen Hauch von Vanille und Haselnuss. Diese vielfach ausgezeichnete Cuvée aus dem Firriato- Sortiment ist eine Persönlichkeit von bestechender Eleganz. |
| SERVIERVORSCHLAG: | Ein himmlischer Begleiter zu Seezunge oder Loup de Mer. |
| SERVIERTEMPERATUR: | 10 °C |
| ANALYSEWERTE: | Alkoholgehalt: 13.00 % Säure: 5.70 g/l |
| LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): | ca. 2 Jahre |
| SCHON TRINKBAR: | sehr gut |
| VORHER ÖFFNEN: | nein |
| OPTIMAL TRINKREIF: | jetzt |
| HERSTELLUNG: | Nach der traditionellen Weinlese per Hand, vergärt der Most bei 14°-16°C ca. 20 Tage lang. Der junge Wein wird 4 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und schließlich 4 Monate in der Flasche. |
| AUSZEICHNUNG: | I Vini di Veronelli: 2 Sterne (Jg. 17) |
| FLASCHENGRÖSSE: | 6 / 0,75l |
| ALLERGENE: | Sulfite |
| INVERKEHRBRINGER: | Firriato Distribuzione s.r.l. 91027 Paceco Italien |
| EAN-CODE: | 8002815404471 |
| EAN-CODE KARTON: | 8002815404808 |

