

Rosso di Stelle I.G.P. *Cantina Alibrianza*

Roberto Mazzei, ein Weinmacher aus dem Norden, genauer gesagt, aus Piemont, kaufte 1994 bei Menfi in der Nähe von Agrigento ein alteingesessenes Weingut mit 12 ha Rebfläche. Mit viel Fleiß und großem Aufwand wurde der Keller renoviert und mit neuester Technik versehen. 1998 kamen weitere 18 ha Rebfläche in der Provinz Trapani hinzu. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf etwa 400 m Höhe. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen. Die Pflege der Rebstöcke, die konstante Kontrolle Tag für Tag, die handgelesene Ernte und die anschließende Kelterung und Veredlung, haben sich bezahlt gemacht. Mit viel Ausdauer und Passion wurden die Weine in den letzten Jahren immer harmonischer und eleganter. Seit ca. 12 Jahren führt der Sohn, Andreas Mazzei, dieses Weingut mit viel Begeisterung. Er strebt eine moderne Interpretation der autochthonen sizilianischen Rebsorten an: Vollaromatische Weine mit Frische und Eleganz.

Gebiet:	Sizilien/Italien
Rebsorten:	50 % Nero d'Avola 50 % Nerello Mascalese
Boden:	Lehm, Kalk
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	7 g/l
Säure:	5,5 ‰
Serviertemperatur:	18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 004 813



Art.-Nr. 38024

Charakteristik: tiefes, undurchdringliches Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von roten Früchten und reifen Brombeeren, hinzu kommen Noten von Pfeffer und Leder, die hervorragend integriert sind. Am Gaumen warm, kraftvoll und angenehm. Die anhaltenden Tannine sind wunderbar abgerundet und werden dank einer natürlichen Restsüße und Frische ausbalanciert.

Passend zu: zu Nudelgerichten hellen und dunklen Fleisch, Pizza, Käsefondue