

Diade DOP *Cantina Andreas Mazzei*

Andreas Mazzei, ein Winzer aus Norditalien, kaufte 1998 18 Hektar Rebfläche um den Ort Vita in der Provinz Trapani. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von 250 bis 500 m. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen.

DIADE = Zweiheit, ein einzigartiger Wein bestehend aus zwei sehr unterschiedlichen Elementen

Anbaugebiet:	Sizilien/Italien
Rebsorte:	80 % Perricone, 20 % Nero d'Avola
Boden:	Lehm - Kalk
Alkohol:	14,5 % Vol.
Barrique:	12 Monate
Lagerdauer:	6 – 8 Jahre
Restzucker:	6 g/l
Säure:	5,8 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 003 557



Art.-Nr. 38036

Charakteristik:	Im Glas zeigt er sich mit einer intensiven kräftigen Farbe und hat ein sowohl fruchtiges als auch würziges Bouquet. Am Gaumen dominiert eine angenehme und weiche Vollmundigkeit, gefolgt von gut eingebundenen Tanninen.
Passend zu:	herzhaften und pikanten Gerichten, gegrilltem Fleisch, Braten, Wild und reifem Käse