



Etna Fedegraziani 2022

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Feines Bouquet aus roten Früchten, Beeren, Mandarine, Vanille und weisser Schokolade. Der Wein überzeugt mit einer leichten Würze, präsenten Tanninen und frischer Mineralität im Abgang.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Federico Graziani |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Sizilien |
| Subregion | Etna DOC |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | 2027 - 2030 |
| Traubensorten | Nerello Capuccio, Nerello Mascalese |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 322155 |
| Passt zu | Lasagne, edlen Fleischstücken, vegetarischen Gerichten, pikanten Gerichten |



Vinifikation

Nach der Ernte werden die Trauben in Stahltanks spontan vergoren, um das aromatische Profil des Weins nicht zu verändern. Nach einer etwa zwölfmonatigen Reifung im Stahl und in Barrique-Fässern der dritten Generation erfolgt der Ausbau in der Flasche, der zwischen drei und sechs Monaten dauert.

Terroir

Die Weinberge für den Ätna Rosso liegen auf einer Höhe zwischen 650 und 800 Metern über dem Meeresspiegel und befinden sich in den Gebieten Passopisciaro, Solicchiata und Montelaguardia. Die letztgenannte Parzelle folgt dem Modell des Weingartens, das bereits erfolgreich für Profumo di Vulcano erprobt wurde: 3 Hektar, die von einer langen Mauer umgeben sind, in der Weinstöcke, jahrhundertealte Olivenbäume und zahlreiche Obstbäume nebeneinander stehen.

