



## Triskelè Nero d'Avola

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Im Glas zeigt Triskelè ein tiefes Rot mit violetten Reflexen. In der Nase bietet er Aromen von Sauerkirsche, schwarzen Beeren und würzigen Nuancen – Ausdruck des Barriqueausbaus. Am Gaumen überzeugt er mit weichen, geschliffenen Tanninen und einem langen, angenehmen Finish.

Produzent	Duca di Salaparuta
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Nero d'Avola
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322983
Passt zu	Grilladen, Risotto, Schmorgerichten, Wild
Bewertungen	James Suckling 91/100 Falstaff 92/100

### Vinifikation

Für Triskelè werden die Trauben per Hand gelesen und sorgfältig entrappt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (etwa 26-28 °C) und wird begleitet von einer intensiven Maischephase, anschließend bleibt der Most noch eine Woche mit den Schalen in Kontakt. Danach durchläuft der Wein die malolaktische Gärung im Zementtank und reift dann 10-12 Monate lang in neuen und gebrauchten Barriques aus Eichenholz, bevor er mindestens ein Jahr in der Flasche ausgebaut wird.

### Terroir

Das Weingut Suor Marchesa liegt in Riesi im Zentrum Siziliens auf einer sanften Hügellandschaft, die gut von den Winden durchströmt wird. Die Sommer sind hier sehr heiss, die Winter mild und kurz. In diesem Teil der Insel wird Nero d'Avola seit Jahrhunderten angebaut. Gerade im Gebiet von Riesi hat diese Rebsorte dank der besonderen pedoklimatischen Bedingungen ihre ideale Heimat gefunden.





## Geschichte

Duca di Salaparuta zählt zu den traditionsreichsten und zugleich dynamischsten Weingütern Italiens. Gegründet im Jahr 1824 von Giuseppe Alliata, Duca di Salaparuta, markierte es den Beginn eines Qualitätsverständnisses, das tief in der sizilianischen Kultur und Landschaft verankert ist. Die Etikette zeigt eine Darstellung der Villa Valguarnera, dem Ort, an dem das Weingut erstmals begonnen hat Wein zu keltern. Damit verbindet der Wein alte Wurzeln mit einer modernen Interpretation eines klassischen Rotweins.

