

2015 CARLO PELLEGRINO PARTHENIUM NERO D'AVOLA

ITALIEN, SICILIEN

Balanceret og harmonisk

I glasset fremstår vinen indbydende med sin smukke rubinrøde farve. Fra glasset strømmer en liflig duft af moden frugt med hints af brombær og hindbær. Frugten går igen i smagen, som er balanceret og harmonisk med en lækker og behagelig eftersmag.

Parthenium Nero d'Avola kan med succes serveres til de fleste retter med kød. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne dyrkes med den største respekt for naturen på marker i Trapani, Marsala og Mazata del Vallo. De høstes i september og vinificeres på traditionel vis. Vinen lagrer mindst et år på tanke inden klargøring til salg.

Om Producenten

Pellegrino blev grundlagt i 1880 af Carlo Pellegrino. Know-how og erfaring er gået i arv fra generation til generation. Både hvad angår arbejdet i vinmarken og selve vinfremstillingen.

I Marsala på øen Pantelleria ejer familien Pellegrino over 150 ha af de bedste vinmarker på øen, og her laver de Siciliens mest eftertragtede vine, som har modtaget flere priser. Pantelleria er en lille vulkansk ø ca. 85 km sydvest for Sicilien. Den er vindblæst og drueplukningen på øen er hårdt arbejde. Alt foregår nemlig ved håndkraft, der bruges ingen maskiner i markerne. Pellegrino er medlem af "Consortium for the safeguard and promotion of DOC wines of Pantelleria Island" og er derved med til at fremme vinproduktionen på Pantelleria.



VinAvisen

