

2013 CANTINE TINAZZI CARLO ALFANO ROCCAMORA NERO D'AVOLA SICILY IGP

ITALIEN, SICILIEN

Intens, overdådig og harmonisk

Carlo Alfano Nero d'Avola er intens mørk i glasset med flot violet kant. Duften er overdådig med modne kirsebær og ribs samt søde krydderier og en smule sød tobak.

I ganen er vinen varm og medrivende og de velintegreerede tanniner vidner om en elegant vin i flot balance.

Serveres til kraftfulde kødretter, alle former for rødt kød og modne oste.

Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Carlo Alfano er lavet på den lokale Nero d'Avola-drue, som giver vine med god kraft og smuk mørk farve. Druerne er høstet manuelt fra marker tæt på byen Agrigento på den sicilianske sydkyst, lige ud til havet, der adskiller øen fra Afrikas kyst.

Temperaturerne er høje, men området er også relativt blæsende pga. beliggenheden ud til havet og druerne trives godt her og giver sunde saftige druer.

Druernes behandles traditionelt. Drueskindet ligger i mosten i 8-12 dage. Gæringen finder sted i rustfri stålitanke ved kontrolleret temperaturer 22-26°C. Vinen modner på traditionelle egetræsfade i 12 måneder.

Om Producenten

Cantine Tinazzis historie er relativ ny. Drivkraften var Eugenio Tinazzis dedikation og passion for vin. I slutningen af 1960'erne begyndte Eugenio at producere og sælge lokal vin fra Verona i Gardasøens smukke bagland. I dag ejer Cantine Tinazzi 72 ha vinmarker fordelt på fire ejendomme i Veneto og Apulien, som danner hælen i det karakteristiske støvleland. Firmaet drives nu af Eugenios søn GianAndrea samt dennes børn Giorgio og Francesca. Eugenio startede i små rammer i det idylliske område omkring Gardasøen og i dag har firmaet skabt sig et stærkt brand ved at lave verdensklassevine, som har spredt sig til Europa, USA, Canada, Rusland, Brasilien, Indien, Thailand, Singapore, Malaysia, Kina og Australien.



VinAvisen



Bronzemedalje

Decanter

