

CANDORA

ROSATO TERRE SICILIANE



Nerello Mascalese und Nero d'Avola



400-600m Ü.M.



Gegenspalier, mit erneuerbarem und gesporntem Kordonsystem



Ende September



Manuell



Gärung in Stahlsilos, Reifung 3 Monate in der Flasche



12,5 vol.



Zartrosa



Pfirsichblüte, Walderdbeeren, leicht würzig



Frisch, aromatisch, anhaltend



8- 10°C

Erläuterungen des Sommeliers:

Der Roséwein Candora ist von einer zartrosa, kristallinen und leuchtenden Farbe. In der Nase zeigen sich zarte Noten von Pfirsichblüten und Walderdbeeren, mit einem würzigen Abgang von rosa Pfeffer. Der Geschmack ist durchweg angenehm, sein Abgang ist straff, frisch und dabei von guter Persistenz. Ein sehr vielseitiger und schmackhafter Wein.

Verzehrempfehlungen:

Ausgezeichnet passt unser Roséwein Candora als Aperitif in Kombination mit kleinen Arancini und herzhaft gefüllten Blätterteigtaschen. Zudem kann man ihn auch zu einem traditionellen Fisch-Cous-Cous oder einer leckeren Pizza Margherita mit Büffelmozzarella probieren, ebenso wie zu allen Fischgerichten oder der berühmten sizilianischen Tavola Calda.