

NERELLO MASCALESE

IGP TERRE SICILIANE - SUSPIRI



Nerello Mascalese



280m ü.M., vulkanisches Terrain



Spalier



Oktober



Manuell



Gärung in Stahlsilos, Veredelung mindestens 3 Monate in Fässern, mindestens 1 Monat in der Flasche



13,5 vol.



Rubinrot



Rose, Kirsche, im Abgang grasige Noten



Weich, ausgewogen, recht tanninhaltig, würzig



14- 16°C

Erläuterungen des Sommeliers:

Der Wein ist klar und hat eine brillante, rubinrote Farbe. In der Nase ist der Wein komplex, er überzeugt mit blumigen Noten von Hagebutte und fruchtigen Anklängen von reifen Kirschen und Sauerkirschen sowie einer Grasnote im Abgang.

Der Geschmack des Suspiri ist warm und weich, mit einer ausgewogenen Frische, weichen Tanninen und einer ausgeprägten Würze.

Verzehrempfehlungen:

Der Nerello Mascalese Suspiri ist ein optimaler Begleiter zu einer Parmigiana di Melanzane. Darüberhinaus sollte man ihn zu mittelalten Käsesorten oder zu gegrilltem Schweinefleisch probieren. Vielleicht überrascht er auch zu einem Risotto mit Steinpilzen, garniert mit knusprigem Schweinespeck.