

Produktpass

Nero d'Avola DOC – Baglio al Mole

Villa Degli Olmi



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Artikelnummer:	301133
Rebsorte:	Nero d'Avola
Geschmack:	Trocken
Qualität:	DOC
Anbaugebiet:	Sizilien
Alkohol:	14 % Vol.
Restzucker:	7,6 g/L
Säure:	6,4g/L
Ausbau:	Stahltank
Trinktemperatur:	16 – 18 Grad
Speisenempfehlung:	roten Fleisch, Wild und würzigen Bratengerichten

Expertise:

Intensives Kirschrot. Volles Aroma nach dunklen roten Beeren, gepaart mit einem Hauch von Mandelblüten. Vollmundiger Geschmack, folgt kräftigem Nachhall.

Geschichte:

Baglio le Mole ist die Premium Linie des Weingutes Villa Degli Olmi. Der Name des Weingutes stammt von der gleichnamigen Villa des Anwesens Creazzo südwestlich von Vicenza.

Das Familienweingut wird mittlerweile schon in 4. Generation geführt und produziert Weine der italienischen Spitzenklasse. Nicht umsonst wurden einige der Weine regelmäßig prämiert.

Es gibt kein genaues Rezept, das den Erfolg eines Unternehmens garantieren kann, aber wenn dies der Fall wäre, könnten die Zutaten die Grundwerte erhalten, auf denen ein Unternehmen basieren sollte, die Vereinigung von Energie und Geschmack. Mittlerweile stehen 70ha im Ertrag, in den verschiedensten Regionen Italiens.

Sizilien! Ein Stichpunkt! Genau hier wird dieser Nero d'Avola angebaut.

