

| 2024 Linteo Nero d'Avola Appassimento



Land:	Italien
Herkunft:	DOC Terre di Siciliane
Traubensorte:	Nero d'Avola
Produzent:	Cantine Francesco Minini
Auszeichnungen:	Peter's Score: 18/20
Inhaltsmenge:	75 cl

Allgemein

Ähnlich wie beim Amarone wurden die Trauben für diesen Primitivo nach der Lese leicht angetrocknet („leggermente appassite“). Dieses Verfahren verleiht dem Wein mehr Fülle und intensivere Aromen.

Charakter

Tiefdunkles Rot. Intensive, fruchtbetonte Nase mit Anklängen von Rosinen und Datteln. Am Gaumen vollmundig und warm; die dezente Restsüsse sowie die weichen Tannine verleihen dem Wein eine harmonische und angenehme Struktur.

Eignung

Ideal zur italienischen Küche oder für genussvolle Momente mit Freunden.

Lagerfähigkeit: bis 2029

Alkohol: 13.5 % Vol.