



DOMAINE

Alto Reale Nero d'Avola Sicilia DOC



PRODUCENT: Tenuta Rapitalà

LAND/REGION: Italien / Sicilien

ARTIKELNR: 5308101

PRIS: 139,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Nero d'Avola

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 3 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av lera och vingården ligger på mellan 300-400 m.ö.h i nordsydlig riktning. Druvorna skördas i slutet på september och fermenteras efter en lång maceration på skalen för att nå optimal mognad och utvinna lagom mängd tanniner. I slutet av fermenteringen lagras Nero d'Avola på ståltank samt liten del på ekfat för att uppnå harmoni och komplexitet. Smaker av röda bär, svarta vinbär, plommon och russin. Ett strukturerat, mjukt och harmoniskt vin med en lång eftersmak och silkiga tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till kyckling, anka, kalkon och mogna ostar.

Idag är Tenuta Rapitalà en av Siciliens mest välrenommerade prestige-producenter. Det är sonen Laurent som driver företaget vidare, med samma starka passion och stora omsorg som sina föräldrar. Egendomen består av 225 hektar vingårdar, som ligger på kullarna mellan Camporeale och Alcamo på 300-600 meters höjd. Jorden består av lera och sand om vartannat. Den stora egendomen erbjuder en mosaik av olika mikroklimat beroende på jordmån, läge och höjd som de varsamt förvaltar fram till det färdiga vinet. Namnet Rapitalà kommer från arabiska ordet "Rabidh-Allah" – "Allah-floden", som flyter genom egendomen och marken här har odlats sedan antiken. Genom århundranden har generationer av odlare satt sin prägel och identitet på landskapet. Arbetet på gården sker i samklang med naturen och från skörden 2021 kommer vinerna att vara ekologiskt certifierade.

Provningsnotering: