

Pratoberra Rosso

Italien | Sizilien | Terre Siciliane

Art. Nr. 42366

Weinbeschreibung

Die Reben wachsen im milden Klima der Süd-West-Küste Siziliens auf Kalkstein- und Sandböden. Pratoberra wird nach der Methode „parziale Appassimento“ hergestellt, einer Technik, bei der ein Teil der Trauben auf natürliche Weise an den Reben getrocknet wird. Dadurch entsteht ein vollmundiger Wein mit würzigen Noten und Aromen reifer, roter Früchte. Der Wein reifte weitere 6 Monate in Barriques aus Allier-Eiche und besticht durch seinen lang anhaltenden und runden Abgang.

Wussten Sie schon?

Die Weinberge für diesen Wein entstanden vor vier Generationen, als die Familie Berra Weinreben auf ihren sonnenverwöhnten Wiesen, die bis zum Mittelmeer hinunterreichen, anpflanzte. Der Winzer Giuseppe Berra verstand, dass durch eine längere Reifezeit der Trauben am Rebstock die Wärme der Sonne genutzt wird, um einen Prozess des „parziale Appassimento“ zu erzeugen, bei dem die Trauben auf natürliche Weise getrocknet werden. Die Stärke, Intensität und der Charakter des Winzers spiegeln sich in diesem Wein und im Boden von Pratoberra wider.

Passt zu:

Der Wein kann für sich allein genossen werden, passt aber auch sehr gut zu Trüffelpralinen oder dunkler Schokolade.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Italien
ALKOHOL:	13,5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Sizilien
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	12,4 g/l
WEINART:	Rotwein, halbtrocken	SÄURE:	5,2 g/l
REBSORTE:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2029

