SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2022 Naisi Sicilia DOC

Brugnano | Sizilien

Der ausdrucksstarke Cuvée aus 75% Nero d´Avola und Cabernet Sauvignon ist ein fruchtig-opulentes Kraftpaket mit eindeutig sizilianischer Typizität. Kirsche und Brombeere gepaart mit den würzigen Paprikanoten des Cabernet Sauvignon sorgen für Struktur und Ausgewogenheit.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Brombeere, grüne Paprika, rote Kirschen
Geschmack	grippiges Tannin, saftig, zurückhaltende Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Pasta mit tomatigen Saucen, Lasagne, Salsiccia

Produzent

Brugnano wird von den sehr jungen Brüdern Francesco und Giuseppe Brugnano geleitet, die als Protagonisten einer "neuen Ära" eine fünfzigjährige Familientradition weiterführen.
Die Weinberge von Brugnano befinden sich in Partinico, in der der Provinz Palermo, im dem nordwestlichen Teil von Sizilien und erstrecken sich über ein hügeliges Gebiet zwischen 300 und 500 Meter über dem Meeresspiegel. Das Gebiet umfasst die Monreale DOC bis zum Gebiet des Alcamo DOC. Besonderes Augenmerk richten die Brüder auf den Anbau autochthoner Rebsorten, Gebietstypizität und Nachhaltigkeit. Manche Weine werden sogar ohne Sulfitzusatz vinifiziert.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	<10 Angestellte
Rebfläche	90 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	200 000
Rebsortenspiegel	Grillo, Catarratto, Insolia, Viognier, Nero D’Avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Perricone, Taurus bianco, Victoria, Moscato Bianco

Brugnano s.r.l. | C ? da San Carlo S.S 113, Km 307 | IT- 90047 Partinico (PA)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN