



Guardiani di Ceppineri, Sicilia DOC

## Baglio Oro Nero d'Avola 2016

CHF 17.50

statt CHF 19.50

-  75cl
-  14%
-  Sicilia
-  Nero d'Avola
- AN** 8024716

### Produzent

Gegründet wurde Baglio Oro von «Don Piano» – einem Mann mit Visionen und einer ungemeinen Liebe zu Sizilien und dessen Weine. Giuseppe Laudicina, «Don Piano», hat mit viel Engagement und harter Arbeit den Grundstein von Baglio Oro gelegt und dadurch Schritt für Schritt eine einmalige Weintradition aufgebaut. Seine Leidenschaft und seine Begeisterung hat er an seinen Sohn Francesco und an seinen Schwiegersohn Michele weitergegeben. Die Familien Cottone und Laudicina haben den «alten Bauernhof» wiederbelebt und diesen zu einer modernen Weinkellerei weiterentwickelt in der Tradition, Technologie und die Liebe zu Sizilien sich verbinden. Dank dem grossen Engagement und der engen Zusammenarbeit der beiden Familien und aller Mitarbeitenden gelingt es Baglio Oro Jahr für Jahr Spitzenweine zu produzieren, die auch internationales Ansehen erlangt haben.

### Region

Die Weinbauregion Sizilien kann auf eine vielfältige Tradition zurückschauen, so betrieben hier von den Griechen über die Normannen und Franzosen bis hin zu den Briten Weinbau. Die grösste Insel des Mittelmeers besticht durch ein breites Spektrum an klimatischen Bedingungen, die einen hochwertigen Weinbau auf den insgesamt 100'000 Hektaren zulassen. Hauptsächlich werden hier die Rebsorten Nero d'Avola, Nerello Mascalese und Inzolia angebaut.

### Herstellung

Die Ernte erfolgt manuell in kleinen Kisten. Nach dem Abbeeren werden die Trauben auf einem Sortiertisch ausgewählt und einer traditionellen Rotweinbereitung zugeführt. Die Trauben werden 15-20 Tage lang bei kontrollierter Temperatur mazeriert, wobei kontinuierlich gepumpt wird, um die sortenreinen Essenzen zu extrahieren. Ausbau während ca. 6 Monaten in französischen Holzfässern. Nach der Abfüllung ruht der Wein für weitere 6 Monate in der Flasche.

### Degustationsnotiz

In der Nase eine ausgeprägte Note von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und Veilchen. Am Gaumen weich, sehr aromatisch, elegant und einem überraschenden langen Finale.

### Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

### Geniessen zu

Ideal zu Fleischgerichten, Pasta, Risotto und Pilzgerichten.