



Sicilia IGT

Cusumano Sàgana Nero d'Avola 2020

CHF 33.00

 15%

 Sicilia

AN 8807720

Degustationsnotiz

Es entsteht im Bouquet eine opulente Aromatik nach Wacholder, Feigen, Cassis und Schokolade; am Gaumen weich und dicht, voller Körper, getragen von perfekt eingebundenem Tannin.

Herstellung

Temperaturkontrollierte Vergärung, malolaktische Gärung und Ausbau während 8 Monaten im Barrique.

Geniessen zu

Kräftigen Fleischspeisen, gelagertem Käse.

Produzent

Cusumano am Ätna: Neue Kellerei, alte Rebberge – so könnte man das Projekt der beiden Brüder Alberto und Diego Cusumano beschreiben. Und was die beiden dort aus den Böden und den Reben herausholen, das

gilt in Sizilien bereits jetzt als Benchmark

für den modernen Qualitätsweinbau Siziliens.

Die Brüder haben sich 18 Hektaren an Filetstücken in fünf verschiedenen Lagen am Ätna gesichert und zwar in Guardiola, Feudo Di Mezzo, Solicchiata, Pietramarina und Verzella. Die Rebberge liegen ab 650 bis 1100 Meter über dem Meer. Die Cusumanos sind

bekannt für ihre Begeisterung und Leidenschaft zu ihrer Heimat und dafür, dass sie auch grosse Fans der autochthonen Rebsorten Siziliens sind. So erstaunt es nicht, dass sie bei Alta Mora praktisch ausschliesslich mit den beiden – natürlich autochthonen – Rebsorten

Nerello Mascalese und Carricante arbeiten.

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.