

# UZEDA

Ein junger Rotwein mit dichter Farbe, einer ganz „persönlichen“ Aromatik und einem angenehmen, einladenden Gaumen. In seiner Jugend begreift man all seinen Reiz.



<b>Reb-Parzelle:</b>	3 Hektaren Nero d'Avola, 6 ha Cabernet Sauvignon
<b>Produktionszone:</b>	Südost Sizilien
<b>Boden:</b>	Kalk (Tuffstein)
<b>Erziehung:</b>	Spalier - Gouyot-Bogen - 4000 Stöcke/ha
<b>Traubensorte:</b>	50 % Nero d'Avola / 50 % Cabernet Sauvignon
<b>Klima:</b>	Milde Winter mit sehr trockenen Sommer
<b>Weinernte:</b>	Manuell / Mitte Oktober
<b>Vinifikation:</b>	die Trauben werden entstielt; mazeriert bei 25 <sup>0</sup> C, temperaturkontrolliert fermentiert, vollständige Malolaktische Gärung (BSA – Säureabbau)
<b>Reifung:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in der Flasche bei konstanter Temperatur von 15 <sup>0</sup> C.
<b>Lagerung:</b>	kontrollierte Lagerung
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 % Vol
<b>Servieren:</b>	Glas mittlerer Grösse / bei 16 <sup>0</sup> C servieren!
<b>Begleitung:</b>	Wein für alle „Stationen“ und Teigwaren. Seine Weichheit und seine delikaten Tannine passen zu Vielem; eine Wein, der zu einem grossen Fächer von Speisen passt!