# 2015 Etna Rosso DOC

**Cru Pignatuni**

**Az. Agricola Le Vigne di Eli**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Rotweine |
| **Herkunft** | Italien, Sicilia |
| **Produzent** | Le Vigne di Eli |
| **Qualitätsstufe** | DOC |
| **Ausschanktemperatur** | 18-20 °C |
| **Trinkreife** | bis 30 Jahre |
| **Grösse** | 75 cl |
| **Artikelnummer** | 35142052 |

**Bemerkungen**

Diese gleichnamige Cru in der Nähe von Randazzo ist nur 0.3 ha klein und produziert durchschnittlich nur 1200 Flaschen im Jahr. Der Rebberg wurde 1950 angelegt und liegt verspielt zwischen erkalteten Lavaströmen auf einer extremen Höhe von 750 Metern ü. Meer. Die Alkohol- wie auch die malolaktische Gärung verläuft bei einer kontrollierten Temperatur über einen Zeitraum von mindestens 10 Tagen. Danach reift der Pignatuni für eine Dauer von 18 Monaten in französischen Eichenfässern. 20% der Fässer werden pro Jahr durch neue ersetzt. Der Wein wird "non-filtre" abgefüllt und ruht für mindestens 1 Monat in der Flasche, bis er in den Handel kommt. Mit einer tiefen rubinroten Farbe, eine Explosion von kräftigen, fruchtigen Düften nach Himbeeren und Weichseln in der Nase begeistert der Pignatuni. Am Gaumen schmeichelnd, schmiegt er sich mit seiner unnachahmlichen Eleganz, wie ein Burgunder, an. Ein Wein mit grossem Alterungspotenzial und vielen spannenden Momenten während seiner Reifephasen.