

# Nero per Sempre IGT

Azienda Agricola Pratello



## Herkunft

Padenghe sul Garda / Lombardia

## Rebstock

Rebo

## Farbe

Dunkles Rubinrot

## Duft

In der Nase entfaltet sich eine Invasion von Düften reifer Beeren und Muskatnuss denen sich Brombeeren und Pflaumen anschliessen.

## Geschmack

Zunächst herrscht ein Nachgeschmack der eigenen Traube, danach erscheinen Kirsche, Brombeere und Johannisbeere sowie Röstaromen und dunkler Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein ein wahres Vergnügen.

## Gradazion

15.5% vol.

## Auszeichnung

Gambero Rosso 2011: "Empfehlenswert, der volle, reichhaltige Nero per Sempre ..."

Der Nero per Sempre, der zu 100% aus der Rebo Traube besteht, wird beim Lesen in spezielle Harassen gelegt, die danach in einem Gewölbekeller tunnelartig aufeinander gestapelt und zugedeckt werden. Mit einem Ventilator wird den Trauben kontrolliert Luft entzogen. Da keine frische Luft zufließt, verliert die Traube an Wasser, ähnlich wie beim Passito-Verfahren. Was zurückbleibt ist der Zucker, der zu einem fruchtigen Aroma führt und im kraftvollen Wein genossen werden kann.



weinonline.ch