

# FATASCIÀ NERO D'AVOLA 2018

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Fatascià*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1971*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 5.000 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Kooperative*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Giacomo Spanò*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Sizilien*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*D.O.C. (Sicilia)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Nero d' Avola (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*4,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*35,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*35,00-60,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*70,00-130,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,55-3,70*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# FATASCIÀ NERO D' AVOLA 2018

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Triglia*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*15 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*5.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Sandige Lehm Böden*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*80 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*20 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Maschine*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*Mediterranes Klima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*300 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*k.A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*-*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Gerichte: Mediterrane Gerichte / Salat: Mediterrane Salate*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Der Nero d' Avola präsentiert sich im Glas mit intensiv rubinroter Farbe. Sein angenehmes und frisches Bukett wird von dunklen Beeren und Waldfrüchten sowie einem Hauch von frischen Himbeeren und Veilchen dominiert. Der Sizilianer ist harmonisch und trocken im Geschmack. Die ausgewogenen Tannine verleihen ihm das notwendige Gerüst für einen guten Speisebegleiter zu kräftigen mediterranen Fleischgerichten; auch als Solist überzeugt er durch seinen guten Trinkfluss.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
*Via Mazzini, 40  
48018 Faenza  
Italien*