



ANDREAS MAZZEI

NERO D'AVOLA SICILIA DOP – CONTE NERO

Nero d'Avola war schon immer die wohl bekannteste Rebsorte aus Sizilien. Das ein besonderes Augenmerk auf konstant gleichbleibende Qualität gelegt wird, zeigt der Schritt zur höheren Qualitätseinstufung „DOP Sicilia“, der sicherlich dazu beiträgt, das hervorragende Potential dieser Rebsorte hervorzuheben. Der „Conte Nero“ präsentiert den Geist dieses Weins, intensiv, körperreich und unergründlich, fast schon mystisch, jedoch zugleich auch elegant und aristokratisch. Bestimmt ist er ein würdiger Bote für das Land, das diesen Wein gedeihen lässt.

Rebsorte: Nero d'Avola 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2023

Restzucker g/l: 7,0

Säuregehalt g/l: 6,4

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen im Westen Siziliens

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Gärung in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: 8 Monate in Eichenholzfass und Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Reflexen

Bouquet: Intensive Aromen von Waldbeeren

Geschmack: Elegant, ausgewogen und vollmundig, mit einem weichen und samtigen Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu kräftigen herzhaften Gerichten wie gegrilltem Fleisch, gebratenem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Serviertemperatur 16-18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121





ANDREAS MAZZEI

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V04001A
GTIN-13 Flasche	8017868000792
GTIN-13 Karton	8017868000808
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	17
Kartons/Palette	102
Kg/Karton	10
Kg/Palette	820

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121