



## Rosso di Nero

Sicilia DOP Riserva 2019

Massimo Maggios sizilianischer Rosso di Nero: Stoffiges aus dem Barrique mit Tiefgang.

**Artikelnummer** 3380.19  
**Weingut** Maggio Vini  
**Region** Sicilia  
**Jahrgang** 2019

**Degustationsnotiz**  
Kirschrot; beeriges Bukett mit dezenten Vanillenoten, etwas rauchig; geschmeidiges, feinkörniges Tannin, dezente Holznoten, ausgewogen

*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Nero d'Avola (70%)  
Frappato (30%)

**Speisenvorschläge**  
Pasta an würzigen Saucen, gegrilltes Fleisch, Pilzgulasch, Involtini alla siciliana

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	11 mg/l
Gesamte SO2	72 mg/l
Flüchtige Säure	0.50 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	3.6 g/l
Analysedatum	13.09.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3380.19](http://www.delinat.com/3380.19)