

PLUMBAGO

I.G.T. SICILIA

Rebsorten 100 % Nero d'Avola

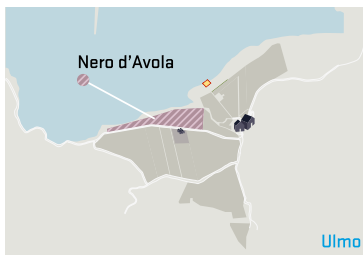
Anbaugebiet Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Weingarten Ulmo

Kellerei Ulmo



Die Plumbago oder Eisenwurz (*Plumbago europaea*) ist eine Wildblume von wunderschöner violetter Farbe, die in den Wäldern um den *baglio* und die Weingärten von Ulmo herum wächst – und der Name eines reinrassigen Nero d'Avola. Diese weiche, fruchtige Version dieser großen sizilianischen Rebsorte stammt aus dem alten Weingarten am Lago Arancio. Runde Tannine und perfekt dosierte Holzöne machen ihn zu einem Wein, der sofort angenehm auffällt. Ideal zur mediterranen Küche mit ihren Gemüsen, besonders aber zu Fleisch aller Art.



Vinifikation Nach der Abbeerung und Kelterung fermentieren die Trauben 14 Tage lang bei 25°C in Stahlbehältern, wobei sie wiederholt bewegt werden. Sodann erfolgt der Mostabstich mittels sanfter Pressung; die malolaktische Fermentierung des solchermaßen gewonnenen Weines erfolgt in Stahlbehältern. Im Januar wird er in Holzfässer (im 3. und 4. Gebrauch) umgefüllt und acht Monate lang, bis September, gelagert, um die Tannine weicher zu machen. Sodann affinert er sechs Monate lang in der Flasche

Lagerungsfähigkeit Auch sofort zu trinken, bis zu 10 Jahre lagerungsfähig

Bei der Verkostung

Farbe Intensiv rot mit violetten Reflexen

Nase Intensive, umfassende Duftnoten nach roten Früchten wie Pflaumen und reifen Brombeeren, wie sie für den Nero d'Avola Westsiziliens typisch sind, mischen sich mit Anklängen an Kakao, fast schon nach Sachertorte. Die Holzöne sind so harmonisch integriert, dass sie kaum mehr wahrnehmbar sind

Gaumen weiche Tannine und runder Geschmack sind die stilistischen Kennzeichen dieses Weines

Serviervorschläge Hervorragend zu allen Hauptgerichten der mediterranen Küche, sowie zu „ethnischen“ Gerichten

Aus der Küche des Hauses Planeta *Tagliata* vom Rindfleisch mit Olivenöl, Spaghetti mit 13 Kräutern, Schweinebraten à l'orange

Aus der sizilianischen Küche Lasagne „*cacate*“, Schweinerippchen vom Grill, Thunfischsteak vom Grill

Aus unserer Küche La Foresteria Schweinespießchen nach Art des Hauses mit Zwiebelkompott, Senfsauce und Birnen, gebratener Speck vom schwarzen Nebrodi-Schwein mit pikanten Brokkoli-Röschen, im Ofen gegartes Makrelenfilet mit Tomaten und Kapern

