ALESSANDRO
di CAMPOREALE

LANDSCHAFT

Charme und Geschichte

Das Weingut Alessandro liegt im Weinbaugebiet von Camporeale, an den Füßen der Hügel, die über der Mandranova-Ebene thronen. Es liegt in einer geschichtsträchtigen und faszinierenden Landschaft, die seit jeher von der Landwirtschaft dominiert wird.

DIE FAMILIE

Leidenschaft seit Generationen

Eine Familie, die seit Beginn des 20. Jahrhunderts im Weinbau tätig ist: Die drei Brüder Rosolino, Antonino und Natale führen ihr Weingut mit Unterstützung ihrer Kinder Anna, Benedetto und Benedetto. Miteinander stellen sie die Weinberge und einen innovativen Weinbau in den Vordergrund. So entstehen vollmundige Weine von außerordentlicher Struktur, die zudem weich, elegant und ausgewogen sind. Weine, die ihren Ursprung in den Reben und der Leidenschaft derer haben, die das Land bearbeiten.

Alessandro di Camporeale ist ein Unternehmen, in dem die neue Generation mit Stolz ihre kulturelle Identität wiederentdeckt hat und eine Produktionsphilosophie teilt, die fest in der Familiengeschichte verwurzelt ist.
Die drei Alessandro Cousins sind die Zukunft des Weinguts. Mit großer Leidenschaft und Weitblick beleben sie die Produktion und treiben sie voran.
Anna ist zuständig für die Kommunikation und den Weintourismus. Benedetto, der einen Abschluss in Oenologie hat, verfolgt den gesamten Prozess der Weinproduktion und der dritte Cousin, auch er Benedetto, ist der Marketing Manager des Familienunternehmens. Dies sind die neuen Qualifikationen und Spezialisierungen, mit denen das Unternehmen, welches zu einem Emblem des Weinbaus in einer namenhaften Region geworden ist, mit Zuversicht weitergeführt wird.

DIE WEINBERGE

Sorgfältige Handgriffe

In einem Gebiet, dem ein mildes aber nicht zu trockenes Klima mit bedeutenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zugutekommt und das 400 bis 600 Meter über dem Meeresspiegel liegt, erstrecken sich die Weinberge mit 40 von insgesamt 50 Hektar Land. Davon sind 2 Hektar der Produktion von Olivenöl gewidmet.
Der tonige und kalkhaltige Boden ist außerordentlich fruchtbar.
Die Familie Alessandro setzt einerseits auf autochthone Rebsorten wie Nero d'Avola, Catarratto und Grillo, sowie auf internationale Rebsorten wie Syrah und Sauvignon Blanc, die sich sehr gut an die Bodenbeschaffenheit von Camporeale angepasst haben.
Für die roten Weintrauben wird das Rebenerziehungssystem mit waagrechtem Kordon bevorzugt, für die weißen die Guyot Erziehungsform.
Alle Arbeitsschritte im Weinberg folgen den Prinzipien des ökologischen Landbaus und werden von Hand durchgeführt. Es werden hierfür sanfte aber effektive Maßnahmen angewendet: Rosen als wertvolles Frühwarnsystem gegen Schädlinge, Gründüngung um die Fruchtbarkeit des Bodens zu steigern und ihn vor Erosionen zu schützen, sowie Maßnahmen zur Erhaltung der Artenvielfalt wie das Anpflanzen von Hecken und Sträuchern in der Nähe der Reben, was die Ansiedlung wichtiger, Parasiten bekämpfender Organismen ermöglicht.

Tradition, Erfahrung und eine umfangreiche Vertrautheit mit dem Land und den Weinbergen sind bei **Alessandro di Camporeale** grundlegende Voraussetzungen zur Sicherung der Unternehmenswerte und Erzeugung von Qualitätsprodukten.

DER WEINKELLER

Weinherstellung und Veredelung

Hier stellt Benedetto seinen Wein ausschließlich aus den Trauben des Familienanwesens her . Die sizilianische Weintradition wird mittels moderner Technologien neu interpretiert, was die organoleptischen Eigenschaften der Trauben verstärkt: So entstehen edle Weine, die Ausdruck einer außergewöhnlichen italienischen Region sind.

Im Jahr 2000 erbaut, ist der Weinkeller mit automatisierten Kontrollsystemen für Temperatur und Luftfeuchtigkeit ausgestattet. Hier herrschen die idealen Bedingungen für die Veredlung und Reifung der Weine.

Für den Syrah werden Tonneaux aus französischem Eichenholz verwendet. Hier wird der Wein ungefähr 12 Monate ausgebaut und ruht dann mindestens ein Jahr in der Flasche bei einer konstanten Temperatur von 18 °C. Der Sauvignon Blanc, der Catarratto, der Grillo und der Nero d'Avola werden hingegen 6 Monate in Stahltanks ausgebaut bevor sie einige weitere Monate in Flaschen verfeinert werden.

WEINE UND OLIVENÖL

–

Inmitten einer sanften Hügellandschaft werden Dank langjähriger Erfahrung und Liebe für die Region elegante Weine von herausragendem Charakter ins Leben gerufen.

BENEDÈ | Catarratto

"Catarratto" ist eine der ältesten autochthonen Rebsorten Siziliens. Im westlichen Teil Siziliens weit verbreitet, ist sie eine der bedeutendsten weißen Traubensorten der Insel.

Überzeugend und verführerisch mit Duftnoten nach frischen Früchten; sehr süffiger und traditioneller Wein; ein exzellentes Produkt der Catarratto-Traube, die seit Urzeiten auf dieser Insel angebaut wird.

WEINART weiß - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Catarratto Comune und Extra Lucido
ALKOHOLGEHALT 12,5%Vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN ideal zu Vorspeisen aus Meeresfrüchten, sowie zu gegrillten Riesengarnelen und Scampi.

SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C
WEINGLAS mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet.

Farbe | leuchtendes Strohgelb.

Nase | angenehme und aromatische Nuancen von Mandeln, weißen Pfirsichen, Orangenblüten und Zitrusfrüchten bilden ein raffiniertes und einladendes Bouquet.

Gaumen | Frische, Körper und Eleganz sind die Haupteigenschaften dieses komplexen Weins, der besonders lebhaft und nachhaltig im Abgang ist.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und sandig
Höhenlage | 420 m ü.M.
Pflanzjahr | 1990, 2000, 2010
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova und Contrada Macellarotto, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)
Rebstöcke pro Hektar | 3.500
Ertrag pro Hektar | 80 Zentner
Traubenlese | zweite Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben
Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben
Gärung | ca. 15 Tage in Stahltanks bei niedriger Temperatur (14 - 15 °C)
Ausbau | 6 Monate in Stahltanks auf feiner Gärhefe bei konstanter Temperatur (10 - 12 °C)
Flaschenausbau | 2 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)

DONNATÀ | Nero d'Avola

Unsere jungen und üppigen Nero d'Avola Weinreben wachsen auf einem lehmigem Boden, der reich an Kalkstein und Kalium ist. Diese wurden im Jahr 2000 gepflanzt und die Wahl des Rebenerziehungs-System fiel auf den waagrechten Kordon.

Der Donnatà wird vollständig aus der wichtigsten aller sizilianischen roten Traubensorten hergestellt. Er weist eine sehr komplexe, starke Persönlichkeit auf, die außergewöhnlich balanciert und überraschend gut trinkbar ist.
Er weiß ganz wunderbar seine territoriale Abstammung auszudrücken.

WEINART rot - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Nero D'Avola
ALKOHOLGEHALT 14%Vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN perfekt zu gratinierten "Aneletti" (ringförmige Teigwaren) nach palermitaner Art (mit Zwiebeln, Knoblauch und Sardinen gratiniert) oder zu einer Rotflossenthunfisch-Tagliata (in dünne Scheiben geschnitten).

SERVIERTEMPERATUR 16 °C
WEINGLAS mittelgroßes und -hohes, bauchförmiges Weißweinglas.

Farbe | tiefes Rubinrot mit lebhaften und leuchtenden Reflexen.

Nase | der Wein zeichnet sich durch eine vielschichtige, aromatische Struktur aus mit angenehmen Anklängen von Pflaumen, Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Veilchen, mediterraner Vegetation, Muskatnuss und Schokolade.

Gaumen | intensiv, kraftvoll und gut strukturiert, ist der Donnatà sowohl weich als auch pulsierend und dank seines ausgewogenen Gaumens und lang anhaltenden Abgangs sehr angenehm zu trinken.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig-lehmig
Höhenlage | 350 und 380 m ü.M.
Pflanzjahr | 2000, 2006
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova und Contrada Torretta, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Spaliererziehung mit waagerechtem Kordon
Rebstöcke pro Hektar | 4.400
Ertrag pro Hektar | 80 Zentner
Traubenlese | zweite Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben
Maischegärung | ca. 12 Tage bei kontrollierter Temperatur
Gärung | ca. 7 Tage in Stahltanks bei 23 - 26 °C
Malolaktische Gärung | vollständig, durch traubeneigene Milchsäurebakterien, in Stahltanks
Ausbau | 6 Monate in Stahltanks; ein kleiner Anteil 6 Monate in 30 hl-Eichenfässern
Flaschenausbau | 10 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)

GRILLO | Vigna di Mandranova

Aus der Rebsorte Grillo, die auf unseren Weinbergen von Mandranova angebaut wird, entsteht ein Wein von außerordentlicher Frische und Ausgeglichenheit, eine gekonnte Interpretation einer der berühmtesten Rebsorten Siziliens.

Ein sehr frischer und aromatischer Wein, der von einer der renommiertesten Weinreben der Insel abstammt, die sich wunderbar an die Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen der Contrada Mandranova angepasst hat. Die durch gekonnte Arbeitsvorgänge im Weinberg zur Geltung gebrachtenAromen nach Zitrus- und Tropenfrüchten, vereinen sich in einem langen und mineralischen Abgang.

WEINART weiß - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Grillo
ALKOHOLGEHALT 13%Vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN unübertrefflich zu Artischockenrisotto mit Rotbarbenfilets oder Schwertfischrouladen.

SERVIERTEMPERATUR 10°C - 12°C
WEINGLAS mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet.

Farbe | strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen.

Nase | überwältigend mit erfrischenden Noten von Grapefruit, Papaya, Mango und Passionsfrucht, sehr ausgeglichen durch feine Noten von weißem Pfirsich und Holunderblüten.

Gaumen | anfangs sehr mineralisch und beinahe salzig, entfaltet sich der Wein mit einem kräftigen, lang anhaltenden, ausgeglichenen und lieblichen Abgang.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig-lehmig und mäßig skelettreich
Höhenlage | 450 m ü.M.
Pflanzjahr | 2009
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)
Rebstöcke pro Hektar | 4000
Ertrag pro Hektar | 70 Zentner
Traubenlese | zweite Augusthälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben
Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben unter Sauerstoffausschluss
Gärung | ca. 15 Tage in Stahltanks bei niedriger Temperatur (14 - 15 °C)
Ausbau | 6 Monate in Stahltanks auf feiner Gärhefe bei 10 - 12 °C
Flaschenausbau | 2 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)

CATARRATTO | Vigna di Mandranova

In den ältesten Weinbergen des Anwesens, auf einer Höhe von fast 600 Metern ü.M., offenbart der Catarratto sein volles Potential in einer seiner höchsten Ausdrucksformen.

Eine meisterhafte Mischung aus dem Potential der Rebsorte und den besonderen Eigenschaften des Anbaugebietes macht den Catarratto Vigna di Mandranova zu einem eleganten Wein, der zu besonderen Anlässen geöffnet wird. Verführerisch und harmonisch überrascht dieser Wein mit einem fruchtig blumigen Bouquet und einem würzig mineralischen Abgang.

WEINART weiß - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Catarratto Extra Lucido
ALKOHOLGEHALT 13% vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN unvergleichbar zu Spaghetti an einer Seeigel-Sauce.

SERVIERTEMPERATUR 10 - 12°C
WEINGLAS mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet.

Farbe | strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen.

Nase | das fruchtig blumige Bouquet, mit einem Hauch von weißen Blüten, Zitronenschale und grünem Apfel wird ergänzt durch einen würzigen und mineralischen Abgang mit Noten von weißem Pfeffer und Feuerstein.

Gaumen | anfangs vollmundig und sehr strukturiert, schafft der hohe Säuregehalt eine außergewöhnliche Balance und eine überraschende Nachhaltigkeit.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig-sandig und skelettreich
Höhenlage | 580 m ü.M.
Pflanzjahr | 1988
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)
Rebstöcke pro Hektar | 4.000
Ertrag pro Hektar | 70 Zentner
Traubenlese | letzte Septemberwoche bei manueller Ernte und Auswahl der Trauben
Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben unter Sauerstoffausschluss
Gärung | ca. 15 Tage in Stahltanks bei niedriger Temperatur (14 - 15 °C)
Ausbau | in Stahltanks, 8 Monate auf Feinhefe bei 10 - 12 °C; 10% der Masse wird 8 Monate lang in 600-Liter Tonneaux aus französischen Eiche ausgebaut.
Flaschenausbau | 6 Monate bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C

MNRL | Vigna di Mandranova

Auf demselben Hügel, auf dem sich unser Weingut befindet, befindet sich ein Weinberg, der fast ein Hektar groß und nach Nordosten ausgerichtet ist. Auf diesem sehr frischen und gut belüfteten Grundstück, welches nur in den ersten Morgenstunden von der Sonne beschienen wird, wachsen die Syrah-Trauben des MNRL (Monreale) Vigna di Mandranova.

Ein raffinierter Syrah Cru, der den besten Jahrgängen und den besonderen Eigenschaften seines Terroirs entspringt. Ausgesprochen komplex und einhüllend, überrascht der Wein mit einer perfekten Balance zwischen Frische und Struktur sowie mit einem eleganten und reichhaltigen Bouquet. Ein Wein mit Charme und Charakter.

WEINART rot - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Syrah
ALKOHOLGEHALT 14,5% vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN ideal zu einem schmackhaften sizilianischen Eintopf oder einem leckeren, mit mediterranen Kräutern marinierten Rindersteak

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18°C
WEINGLAS kleines bauchiges Ballon Weinglas, das sich nach oben verengt

Farbe | tiefes rubinrot

Nase | Ein außerordentlich komplexes und facettenreiches Bouquet mit Noten von Wacholder und Rhabarber, leicht bitteren Nuancen und Aromen nach Lakritz. Gekrönt wird es von einer leicht rauchigen Note und einem einhüllenden Aroma nach Sandelholz und Weihrauch.

Gaumen | Die perfekte Balance zwischen Kraft und Frische offenbart seinen starken, aber charmanten Charakter: am Gaumen weich aber mit ausgeprägten und samtigen Tanninen. Der Abgang ist sanft und doch vollmundig mit lebhaften Noten von Kapern und Sardellen.

Bodenbeschaffenheit | kalkhaltig, tonig, mittelkörnig und skelettreich
Höhenlage | 360 m ü.M.
Pflanzjahr | 1989
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, agro von Camporeale (PA)
Rebenerziehungssystem | waagrechter Kordon
Rebstöcke pro Hektar | 4.800
Ertrag pro Hektar | 60 Zentner
Traubenlese | in den ersten zehn Septembertagen
Maischegärung | ca. 12 Tage
Gärung | in Stahltanks bei 20 bis 23° C mit ausgewählten Hefen
Malolaktische Gärung | mit heimischen Milchsäurebakterien
Ausbau | 14 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche
Flaschenausbau | mindestens 6 Monate bei konstanter Temperatur (18° C)

KAID | Sauvignon

Der Kaid Sauvignon entspringt einem Weinberg, der im Jahr 2004 auf 450 Metern ü.M. auf einem lehmig-sandigen Boden angelegt wurde. Er ist die perfekte Vereinigung aromatischer Traubennoten und terroirbezogener Eigenschaften.

Elegant, raffiniert, mit einer dichten und vielschichtigen Textur, energiegeladen, betörend und immer wieder spannend.
Seine Vorzüge sind sein vollmundiger Körper, seine starke Persönlichkeit, sowie der lange un nachhaltige Abgang, der mit einer angenehmen Mandelnote endet.

WEINART weiß - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Sauvignon Blanc
ALKOHOLGEHALT 13%Vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN vorzüglich zu mit Fisch gefüllten Ravioli an Gemüsesauce oder zu Steinbutt mit Rosmarin.

SERVIERTEMPERATUR 10 - 12°C
WEINGLAS mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet.

Farbe | strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen.

Nase | klar erkennbar sind die für die Rebsorte typischen Noten von Limette, Passionsfrucht, Grapefruit, nasser Brennnessel, Lavendel und Holunderblüten; hinzu kommen angenehme und leicht mineralische Nuancen.

Gaumen | natürlich lebhaft, energisch und schwungvoll, verbindet dieser Wein seine temperamentvollen Charakterzüge mit einer guten und angemessene Struktur und unterstreicht dabei seinen unwiderstehlichen Charm und eine balancierte Weichheit.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und sandig
Höhenlage | 450 m ü.M.
Pflanzjahr | 2004
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)
Rebstöcke pro Hektar | 4.000
Ertrag pro Hektar | 80 Zentner
Traubenlese | zweite Augusthälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben
Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben unter Sauerstoffausschluss
Gärung | ca. 15 Tage in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur (14 - 15 °C)
Ausbau | 6 Monate in Stahltanks auf feiner Gärhefe bei konstanter Temperatur (10 - 12 °C)
Flaschenausbau | 2 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)

KAID | Syrah

Der Syrah gilt als die sizilianischste aller ùinternationalen Rebsorten. Er wird schon seit 1989 in der Contrada Mandranova angebaut und hat sich wunderbar an die Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen angepasst.

Der Kaid ist ein außergewöhnlicher, gut zu trinkender Spitzenwein. Überwältigend und komplex weiß er Temperament, Weichheit und Intensität harmonisch zu vereinen.

WEINART rot - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Syrah
ALKOHOLGEHALT 14%Vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN hervorragend zu einem köstlichen falsomagro alla siciliana (gefüllter Rinderbraten mit Sauce) oder zu geschmortem Schweinefleisch.

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
WEINGLAS kleines, dickbauchiges Ballonglas, das sich oben verengt.

Farbe | intensives, dunkles Rubinrot mit tiefen violetten Farbstufen.

Nase | vielschichtige und elegante Nase, miteinander wetteifernde Noten von Brombeeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Kakao, Graphit, Humus, geröstetem Kaffee, Rhabarber, schwarzem Pfeffer und Gewürznelken bilden ein faszinierendes und unwiderstehliches Bouquet.

Gaumen | kraftvoll, samtig und überzeugend terroirbezogener, mediterraner Wein, der mit einer sehr starken Persönlichkeit betört und eine komplexe Struktur aufweist, die wiederum von lebhaften und sehr ausgeglichenen Tanninen belebt wird.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und kalkhaltig, skelettreich
Höhenlage | 400 m ü.M.
Pflanzjahr | 1989
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Spaliererziehung mit waagerechtem Kordon
Rebstöcke pro Hektar | 4.400
Ertrag pro Hektar | 65 Zentner
Traubenlese | erste Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben
Maischegärung | ca. 12 Tage, die ersten zwei bei 10 °C
Gärung | ca. 7 Tage in Stahltanks bei 23 - 26 °C
Malolaktische Gärung | vollständige Gärung in Stahltanks
Ausbau | 12 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche
Flaschenausbau | 6 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)

KAID | Spätlese

Dem Rebberg, auf dem die Syrah-Trauben angebaut werden, entspringt nicht nur der wohlbekannte und geschätzte Kaid: wir haben einen kleinen Teil von nur 1 ha einem innovativen und überwältigenden Wein gewidmet, der Tradition und Innovation perfekt vereint.

Lieblich, harmonisch und von seltener Eleganz, bringt der Wein in vollen Zügen die wunderschönen Landschaften Siziliens zum Ausdruck. Eine Perle des Weinbaus, die mit erlesener Raffinesse und außergewöhnlichen Eigenschaften überzeugt.

WEINART Spätlese - DOC Sicilia - BIO
REBSORTE 100% Syrah
ALKOHOLGEHALT 13%Vol.

SPEISEEMPFEHLUNGEN hervorragend zu erlesenen dunklen Schokoladensorten.

SERVIERTEMPERATUR 14 - 16 °C
WEINGLAS kleines, leicht dickbauchiges Glas, Cognacglas.

Farbe | sehr intensives Rubinrot mit brillanten und lebhaften Farbnuancen.

Nase | sehr sortentypisches Duftspiel mit feinen Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, in Schnaps eingelegten Sauerkirschen dunkler Schokolade, Tabak, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer, mediterraner Vegetation, die sich zu einem außergewöhnlich faszinierenden Bouquet vereinen.

Gaumen | lleicht süßlich und kraftvoll, mit einer außergewöhnlichen und nachhaltigen Komplexität. Ein Wein, der auf "Fußspitzen" daherkommt und seine Außergewöhnlichkeit und Klasse erst in einem zweiten Moment voll zur Geltung bringt.

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig und kalkhaltig, mäßig skelettreich
Höhenlage | 400 m ü.M.
Pflanzjahr | 1989
Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)
Reberziehungssystem | Spaliererziehung mit waagerechtem Kordon
Rebstöcke pro Hektar | 4.400
Ertrag pro Hektar | 35 Zentner
Traubenlese | zweite Oktoberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben
Maischegärung | ca. 8 Tage bei kontrollierter Temperatur
Gärung | ca. 7 Tage in Stahltanks (23 - 26°C)
Ausbau | 3 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche
Flaschenausbau | 3 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)

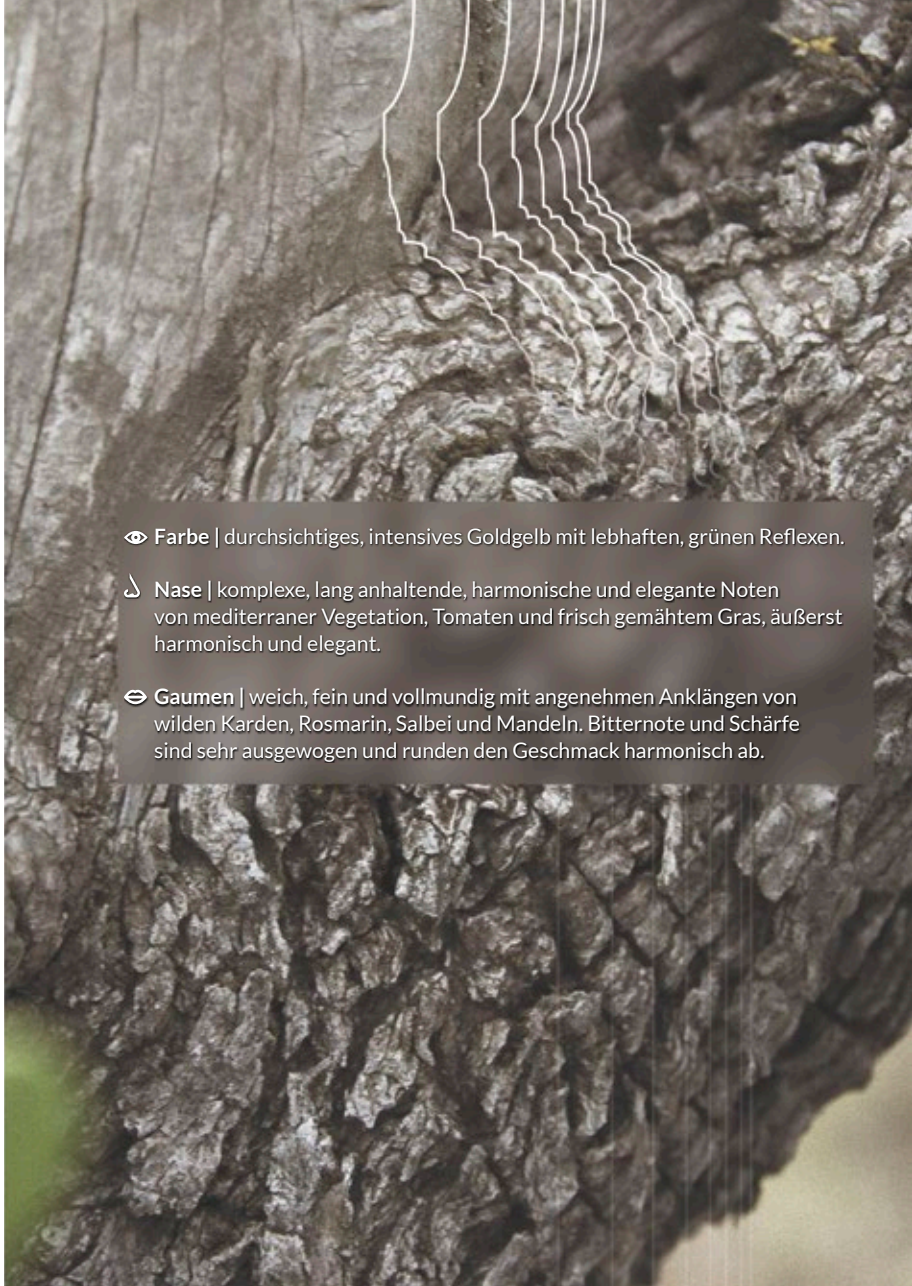
OLIVENÖL | Extravergine

Dem Olivenhain der Familie Alessandro entspringt ein qualitativ sehr hochwertiges Olivenöl mit einem fruchtigen Geschmack und einer sehr ausgewogenen Bitternote.

Angebaute Olivensorten:
Biancolilla und Nocellara del Belice

GESCHMAC mittel fruchtig – BIO
OLIVENSORTEN 50% Nocellara 50% Biancolilla
FASSUNGSVERMÖGEN FLASCHE 0,500 Liter

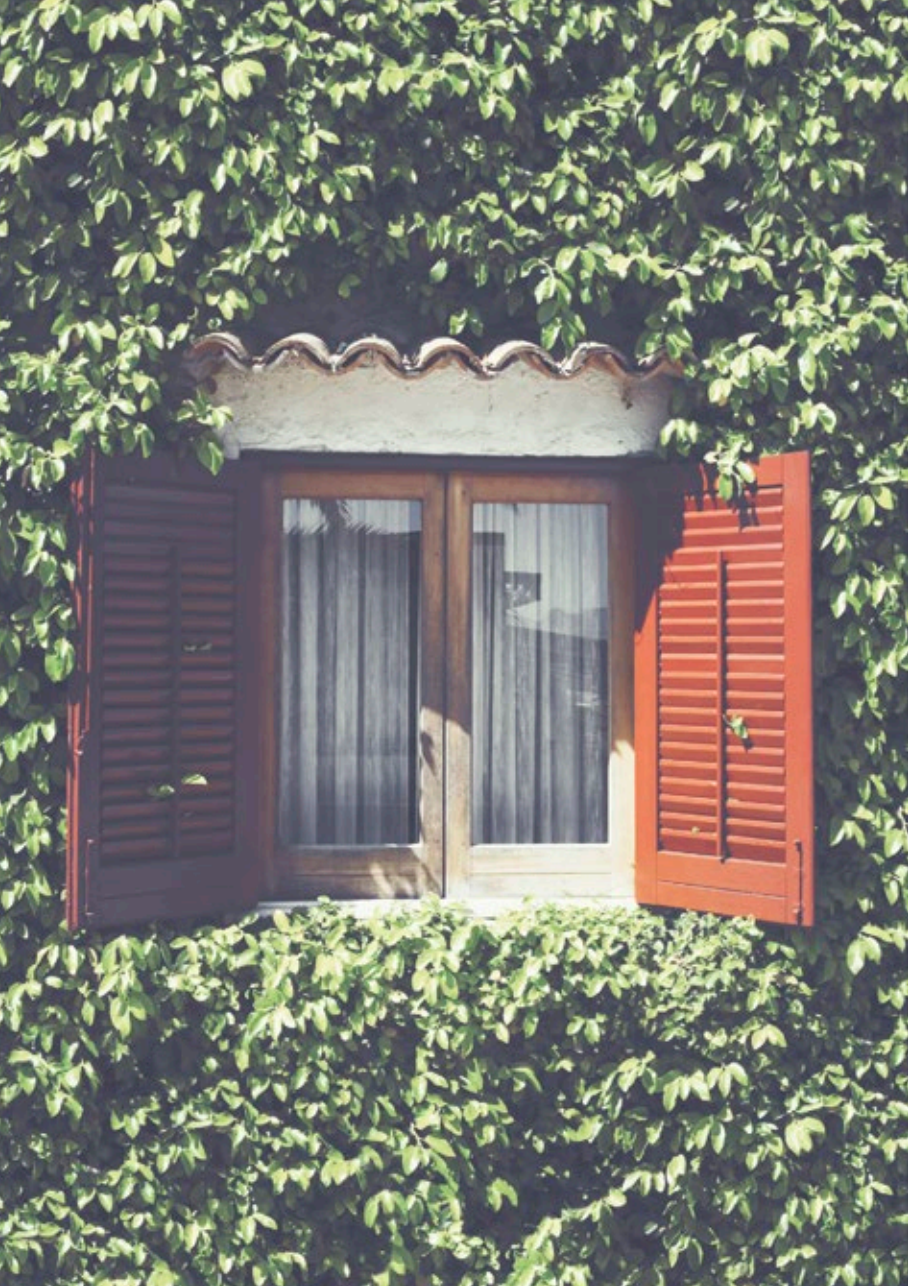
SPEISEEMPFEHLUNGEN hervorragend zu Krustentiersuppen, mariniertem Thunfisch, Teigwaren mit Muscheln, Tintenfischsalat, in Alufolie gebackenem Fisch, Steinpilzsuppe, Rindertartar, saftigem, gegrilltem Florentiner Rumpsteak und gereiften Käsesorten.



Farbe | durchsichtiges, intensives Goldgelb mit lebhaften, grünen Reflexen.

Nase | komplexe, lang anhaltende, harmonische und elegante Noten von mediterraner Vegetation, Tomaten und frisch gemähtem Gras, äußerst harmonisch und elegant.

Gaumen | weich, fein und vollmundig mit angenehmen Anklängen von wilden Karden, Rosmarin, Salbei und Mandeln. Bitternote und Schärfe sind sehr ausgewogen und runden den Geschmack harmonisch ab.



WEINTOURISMUS
Wilkommen im Weinkeller

Ihre Besucher auf dem Weingut willkommen zu heißen, sie sowohl durch den Weinberg als auch durch den Weinkeller zu führen und ihnen zu zeigen, wie die Weine von **Alessandro di Camporeale** entstehen, gehört zur Firmenphilosophie des Weinguts der Familie Alessandro.
Durch den Weintourismus können immer mehr leidenschaftliche Weinverbraucher persönlich die faszinierende Welt der Weine und des traditionellen, durch innovative Ideen bereicherten Weinbaus von nahem kennenlernen. In dieser authentischen und gastfreundlichen Region werden viele Initiativen ins Leben gerufen, die die Gäste auf höchstem Niveau durch eine Welt des Weins führen. Hierzu gehören Führungen, bei denen Anbautechniken und Produktionsmethoden erklärt werden, verschiedene Degustationen, sowie Veranstaltungen wie die **Cantine Aperte** (Offene Weinkeller), die vom *Movimento Turismo del Vino* im Mai, September und November organisiert werden.

Immer am 10. August, in der Nacht des Heiligen Laurentius, feiert die Familie Alessandro das Ende eines Arbeitsjahres, das der Herstellung erstklassiger Weine gewidmet war, bevor mit der Weinlese eine neue Arbeitssaison beginnt. **Kaid sotto le stelle** (Kaid unter den Sternen) ist ein Fest in einer magischen Atmosphäre, in der die Gäste sich von Wein, Speisen, Kunst und Musik verzaubern lassen.

BESUCHEN SIE UNS

VON PALERMO KOMMEND
Schnellstraße SS 624 Palermo-Sciacca.
Ausfahrt Camporeale-San Cipirello.
SP 20..

VOM FLUGHAFEN FALCONE E BORSELLINO
Autobahn A-29 in Richtung Trapani. Ausfahrt Partinico.
SP 2 bis San Cipirello.
Schnellstraße SS 624 Palermo-Sciacca,
bis zur Ausfahrt Camporeale-San Cipirello.
SP 20.

VOM FLUGHAFEN TRAPANI “BIRGI”
Autobahn A-29 in Richtung
Mazara del Vallo. Ausfahrt Gallitello.
SP 46 bis Camporeale.

GPS KOORDINATEN
37°53’35.9”N 13°06’50.5”E
37.893306, 13.114028

Contrada Mandranova, Camporeale - 90043
Palermo - ITALIEN

ALESSANDRO di CAMPOREALE

Die wichtigsten Auszeichnungen

2019
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2017 - Silbermedaille - Concours Mondial de Bruxelles
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2017- 91 Punkte - Falstaff
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2017- 92 Punkte - Vinous
KAID Syrah 2017 - 92 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2020
KAID Syrah 2017 - Red Award - The WineHunter Award
KAID Syrah 2016 - 93 Punkte - Falstaff
KAID Sauvignon 2018 - 92 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2020
KAID Sauvignon 2018 - 90 Punkte - Falstaff
KAID Late Harvest 2017 - 94 Punkte - Vinous
GRILLO Vigna di Mandranova 2018 - Tre Bicchieri - Vini d'Italia 2020 Gambero Rosso
GRILLO Vigna di Mandranova 2018 - 93 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2020
GRILLO Vigna di Mandranova 2018 - 91 Punkte - Vinous
GRILLO Vigna di Mandranova 2018 - Red Award - The WineHunter Award
DONNATÀ 2017 - 92 Punkte - Falstaff
DONNATÀ 2017 - 91 Punkte - Vinous

2018
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2017 - 91 Punktes - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2016 - Silbermedaille - Decanter World Wine Awards
KAID Syrah 2016 - Tre Bicchieri - Vini d'Italia 2019 Gambero Rosso
KAID Syrah 2016 - 5 Grappoli - Bibenda 2019
KAID Syrah 2016 - Goldmedaille - Syrah du Monde
KAID Syrah 2016 - 93 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019
KAID Syrah 2016 - Red Award - The WineHunter Award
KAID Spätlese 2017 - 5 Grappoli - Bibenda 2019
KAID Spätlese 2017 - Oscar Miglior Vino Dolce dell'Anno - Bibenda 2019
GRILLO Vigna di Mandranova 2017 - Silbermedaille - Concours Mondial de Bruxelles
GRILLO Vigna di Mandranova 2017 - 92 Punkte - Falstaff Grillo Trophy
GRILLO Vigna di Mandranova 2017 - 92 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019
BENEDÈ 2017 - Silbermedaille - Decanter World Wine Awards
DONNATÀ 2017 - 92 Punkte - Falstaff Nero d'Avola Trophy
DONNATÀ 2017 - Red Award - The WineHunter Award

2017
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2016 - Tre Bicchieri - Vini d'Italia 2018 Gambero Rosso
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2016 - Red Award - The WineHunter Award
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2015 - Silbermedaille - Decanter World Wine Awards
CATARRATTO Vigna di Mandranova 2015 - Miglior Vino - Guida ai sapori e ai piaceri della Sicilia 2018
KAID Syrah 2015 - 5 Grappoli - Bibenda 2018
KAID Syrah 2015 - 92 Punkte - Vinitaly International Wine Guide 5 StarWine The Book
KAID Syrah 2015 - 91 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018
KAID Syrah 2014 - Silbermedaille - Decanter World Wine Awards
KAID Spätlese 2016 - 90 Punkte - Vinous
GRILLO Vigna di Mandranova 2016 - Golden Star - Vinibuoni d'Italia 2018 Touring Club
GRILLO Vigna di Mandranova 2016 - 91 Punkte – Vinous
GRILLO Vigna di Mandranova 2016 - 90 Punkte - DoctorWine Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018
BENEDÈ 2016 - 91 Punkte - Vinous
BENEDÈ 2016 - Red Award - The WineHunter Award
DONNATÀ 2016 - Oscar Preis/Qualität - Berebene 2018 Gambero Rosso

2016
KAID Syrah 2014 - Red Award - Merano Wine and Culinaria Award
KAID Syrah 2013 - Goldmedaille - Syrah du Monde
KAID Spätlese 2015 - 5 Grappoli - Bibenda 2017
KAID Spätlese 2015 - 92 Punkte - Vinous
KAID Sauvignon 2015 - Grosse Goldmedaille - Concours Mondial de Bruxelles
DONNATÀ 2015 - Oscar Preis/Qualität - Berebene 2017 Gambero Rosso
DONNATÀ 2015 - 90 Punkte - Vinous

2015
KAID Syrah 2013 - 4 Viti- Vitae 2016 Associazione Italiana Sommelier
KAID Syrah 2012 - Silbermedaille - Syrah du Monde
KAID Spätlese 2014 - 5 Grappoli - Bibenda 2016
KAID Sauvignon 2014 - Silbermedaille - Concours Mondial de Bruxelles
GRILLO Vigna di Mandranova 2014 - Silbermedaille - Concours Mondial de Bruxelles
GRILLO Vigna di Mandranova 2014 - Red Award - Merano Wine and Culinaria Award
GRILLO Vigna di Mandranova 2014 - 90 Punkte - Vinous
DONNATÀ 2014 - Oscar Preis/Qualität - Berebene 2016 Gambero Rosso
DONNATÀ 2014 - Red Award - Merano Wine and Culinaria Award
BENEDÈ 2014 - Silbermedaille - Concours Mondial de Bruxelles
BENEDÈ 2014 - Red Award - Merano Wine and Culinaria Award

2014
KAID Syrah 2012 - Grosse Goldmedaille - Concours Mondial de Bruxelles
KAID Syrah 2011 - Silbermedaille - Syrah du Monde
KAID Syrah 2012 - 4 Viti - Vitae 2015 Associazione Italiana Sommelier
KAID Spätlese 2011 - 5 Grappoli - Bibenda 2015
GRILLO Vigna di Mandranova 2013 - 90 Punkte - Wine Enthusiast
GRILLO Vigna di Mandranova 2013 - Red Award - Merano Wine and Culinaria Award
DONNATÀ 2013 - Oscar Preis/Qualität - Berebene 2015 Gambero Rosso
DONNATÀ 2012 - Goldmedaille - Concours Mondial de Bruxelles

2013
GRILLO Vigna di Mandranova 2012 - 91 Punkte - Wine Enthusiast
DONNATÀ 2012- Oscar Preis/Qualität - Berebene 2014 Gambero Rosso

KONTAKT

Alessandro di Camporeale
Contrada Mandranova, Camporeale 90043
Palermo - ITALIEN
Tel +39 (0)924 37038
info@alessandrodicamporeale.it

Produktion / Önologe | Benedetto Alessandro
enologo@alessandrodicamporeale.it
m: +39 339 3400911

Weintourismus und Verwaltung | Anna Alessandro
enoturismo@alessandrodicamporeale.it
m: +39 380 6839492

Marketing | Benedetto Alessandro
marketing@alessandrodicamporeale.it
m: +39 320 3532802

ALESSANDRO
di CAMPOREALE