

Alessandro di Camporeale er en familieeid siciliansk vinprodusent, hvor hver generasjon finner sin egen identitet og deler en produksjonfilosofi forankret i familiehistorien.

I nesten ett århundre har Alessandro-familien vært engasjert i vindyrking. I dag er det fjerde generasjon, de tre Alessandro-kusine Anna, Benedetto og Benedetto, som tar seg av driften, med fokus på produksjon av kvalitetsviner basert på økologiske dyrkingsmetoder.

Eiendommen befinner seg i hjertet av Sicilia, ca. 40 km fra Palermo. Her ligger vinmarkene 400-600 meter over havet. Preget av et mildt klima, men med betydelige temperaturvariasjoner mellom dag og natt. På de 40 hektarene som produsenten eier, dyrkes det hovedsakelig lokale druer som Nero d'Avola, Catarratto og Grillo, men også noe Syrah og Sauvignon Blanc.

Alle vinene til Alessandro di Camporeale produseres av egne druer, for å oppnå kvalitetsviner som uttrykker egenskapene til områdets terroir.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Alessandro di Camporeale Grillo Vigna di Mandranova - Lys strågul farge. Delikat aroma av grapefrukt, papaya, mango og pasjonsfrukt. Frisk og mineralsk med fruktig avslutning.	kr. 255,00	15058501	6205785	
Rødvin (75 cl)				
Alessandro di Camporeale Donnatà Nero d'Avola - Dyp rubinrød farge. Frisk og fruktig aroma med fremtredende elementer av bjørnebær, muskat og kirsebær. Fin fylde og fløyelsmyk avslutning.	kr. 205,40	15058601	6205793	