

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Nero d'Avola / Sicilia DOC

葡萄 Nero d'Avola

生产区 西西里 (特拉帕尼)

高度 100-150 米 a.s.l.

土壤类型
中等质地的土壤，富含骨头和鹅卵石，矿物质含量高。

酒精 14 % vol.

发酵 它在 20-24°C 的温度下发酵 -12 天，然后在钢罐中以 27-28°C 的温度浸渍 15 天，采用泵送和删除技术。随后的苹果酸乳酸发酵、货架和亚硫酸化剂的添加。

老化 在具有微氧化作用的钢罐中。

品酒笔记

强烈，明亮，充满活力的红宝石色，年轻时带有紫罗兰色，或陈酿后呈石榴红色。

香气复杂，带有紫罗兰和香料、甘草和丁香、李子、樱桃、黑莓、黑醋栗、覆盆子、皮革和烟草的香气。

口感柔软清新，带有香料、红色水果和烘烤的味道。

食物搭配 野味、陈年奶酪、蔬菜馅饼和奶酪、酱汁肉卷。



0,75 l