

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Nero d'Avola / Sicilia DOC

**Uvas** Nero d'Avola

**Área de producción** Sicilia (Trapani)

**Altitud** 100-150 metros s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo de textura media rico en huesos y cantos rodados, con buen contenido mineral.

**Alcohol** 14 % vol.

**Fermentación** Se fermenta durante -12 días a una temperatura de 20-24°C, luego se macera durante 15 días a 27-28°C en depósitos de acero, con técnicas de remontado y delestage. Posterior fermentación maloláctica, trasiego y adición de sulfitanes.

**Envejecimiento** En depósitos de acero con microoxigenación.

**Notas de sabor** Color rojo rubí intenso, brillante y vibrante con matices violáceos cuando es joven y granates tras la crianza. El aroma es complejo, con notas de violetas y especias, regaliz y clavo, ciruela pasa, cereza, mora, grosella negra, frambuesa, cuero y tabaco. En boca es suave y fresco, con un final especiado, de frutos rojos y torrefacto.

**Maridajes de comida** Caza, quesos curados, flanes de verduras y quesos, rollos de carne con salsa.



0,75 l