SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Nero d'Avola / Sicilia DOC

Raisins Nero d'Avola

Zone de production Sicile (Trapani)

Altitude 100-150 mètres d'altitude

Type de sol Sol de texture moyenne riche en os et cailloux, avec une bonne minéralisation.

De l'alcool 14 % vol.

Fermentation Il est fermenté pendant -12 jours à une température de 20-24°C, puis macéré pendant 15 jours à 27-28°C dans des cuves en acier, avec des techniques de remontage et de délestage. Fermentation malolactique ultérieure, soutirage et ajout d'agents sulfitants.

Vieillissement Dans des cuves en acier avec micro-oxygénation.

Notes de dégustation Robe rubis intense, brillante et vibrante aux reflets violacés dans sa jeunesse ou grenat après l'élevage. L'arôme est complexe, avec des notes de violette et d'épices, de réglisse et de clou de girofle, de pruneau, de cerise, de mûre, de cassis, de framboise, de cuir et de tabac. En bouche, il est doux et frais, avec une finale d'épices, de fruits rouges et de torréfaction.

Accords mets Gibier, fromages affinés, flans et fromages de légumes, roulés de viande en sauce.

0,75 l