

# Nero d'Avola / Sicilia DOC

ブドウ Nero d'Avola

生産エリアシチリア島(トラパニ)

高度 100~150メートルa.s.l.

## 土壌の種類

骨や小石が豊富で、ミネラル分が豊富な中程度のテクスチャーの土壌。

アルコール 14% vol.

## 発酵

それは20-24°Cの温度で-12日間発酵され、次に鋼製タンク内で27-28°Cで15日間浸軟され、ポンプオーバーとデレステージ技術が使用されます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、および硫化 剤の添加。

エージング 微小酸素化を伴う鋼製タンク内。

## テイスティングノート

強烈で明るく鮮やかなルビーレッドの色で、若いときは紫 がかった色、熟成後はガーネット色がかった色になります

アロマは複雑で、スミレとスパイス、甘草とクローブ、プルーン、チェリー、ブラックベリー、ブラックカラント、ラズベリー、皮革、タバコの香りがあります。

味わいは柔らかくフレッシュで、スパイス、赤い果実、焙 煎のフィニッシュがあります。

## フードペアリング

ゲーム、熟成チーズ、野菜のフランとチーズ、ソース付き ミートロール。



0,75 I