

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Nero d'Avola / Sicilia DOC

Uvas Nero d'Avola

Área de produção Sicília (Trapani)

Altitude 100–150 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo de textura média rico em ossos e seixos, com bom conteúdo mineral.

Álcool 14 % vol.

Fermentação É fermentado por -12 dias a uma temperatura de 20–24°C, depois macerado por 15 dias a 27–28°C em tanques de aço, com técnicas de remontagem e delestage. Fermentação malolática subsequente, trasfega e adição de agentes sulfítantes.

Envelhecimento Em tanques de aço com micro-oxigenação.

Notas de degustação Cor vermelho rubi intenso, brilhante e vibrante com reflexos violáceos quando jovem, ou granada após o envelhecimento. O aroma é complexo, com notas de violetas e especiarias, alcaçuz e cravinho, ameixa, cereja, amora, groselha preta, framboesa, couro e tabaco. Na boca é macio e fresco, com final de especiarias, frutas vermelhas e torrefação.

Combinações de comida Caça, queijos envelhecidos, flans e queijos de legumes, rolinhos de carne com molho.



0,75 l