

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Nero d'Avola / Sicilia DOC

Виноград Nero d'Avola

Производственная площадь Сицилия (Трапани)

Высота 100-150 метров над уровнем моря

Тип почвы Почва средней текстуры, богатая костями и галькой, с хорошим содержанием минералов.

Алкоголь 14 % vol.

Ферментация Ферментируется в течение -12 дней при температуре 20-24°C, затем мацерируется в течение 15 дней при температуре 27-28°C в стальных емкостях с перекачиванием и делестажем. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и добавление сульфитирующих агентов.

Старение В стальных баках с микрооксигенацией.

Дегустационные заметки Интенсивный, яркий, насыщенный рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками в молодом возрасте или гранатовыми после выдержки. Аромат сложный, с нотами фиалки и пряностей, лакрицы и гвоздики, чернослива, вишни, ежевики, черной смородины, малины, кожи и табака. На вкус он мягкий и свежий, с послевкусием специй, красных фруктов и обжарки.

Сочетания с едой Дичь, выдержанные сыры, овощные фланы и сыры, мясные рулеты с соусом.



0,75 l