



Impari Nero D'Avola

Soi: Nero d'Avola.

Culoare: rosu.

Capacitate sticla: ml 750.

Regiune: Sambuca di Sicilia.

Vinificare: Strugurii sunt vinificati separati, fermentati pe pielita cel puțin 15 zile, apoi presati. După procesul de clarificare, vinul se duce la butoaie de stejar francez și american timp de 18 luni. După această perioadă, vinul este îmbuteliat. Acesta va fi pus în piață doar după cel puțin 18 luni în sticlă.

Caracteristici: Roșu intens rubiniu, impenetrabil, cu accente grenă. Arome intense, elegante, cu note picante de lemn dulce, piper negru, tutun, gem de mure. Gust picant, foarte lung, cu note dulci.

Recomandari gastronomice: Paste cu sosuri grele, preparate cu carne rosie, branzeturi.

Temperatura de servire: 18 °C.

Continutul de alcool: 14%.