

dolcesuolo



Vino Rosso - Terre Siciliane

Ottenuto da uve scelte lasciate ad appassire al sole, è un vino ricco e fruttato con sentori di fichi, ciliegie, prugna e note di confettura.

Dal colore rosso rubino intenso di grande concentrazione, non è un vino facile da ottenere. Le sensazioni olfattive restituiscono al palatouona struttura morbida e vellutata.

Il suo perfetto equilibrio e il gusto particolare lo rendono un grande vino dolce da meditazione, capace di suscitare sensazioni piacevoli da assaporare lentamente.

TIPOLOGIA	Vino rosso
UVAGGIO	Nero d'Avola e Frappato
TIPOLOGIA DI IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ/ETTARO	4.166 piante
APPASSIMENTO	in pianta per 20/30 gg
VINIFICAZIONE	con le bucce per 20 giorni
TEMPERATURA	26-28° C
AFFINAMENTO	18 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese
BOTTIGLIA	0,75 l

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare prodotti di pasticceria, biscotti secchi e cioccolato fondente. Si sposa perfettamente anche con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° (temp. ambiente)

GRADAZIONE ALCOLICA

16,5%

This rich, fruity wine, with fig, prune, and cherry notes, as well as fruit preserves, is obtained from selected grapes left to dry out in the vineyard.

With a concentrated and intense ruby red color, this wine is not easely obtainable. Is complex aroma will leave your palate feeling soft and velvety.

Its perfect balance and its unique taste make it an incredible sweet "meditation" wine, ideal for slow sipping.

Best if tasted with pastries, dry biscuits, dark chocolate and aged cheeses.

Serving Temperature 18 ° C

