



Micina Nero D'Avola - Nerello Mascalese Sicilia IGT

Annata: 2015

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero D'Avola e Nerello Mascalese

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia
(AG)

Vinificazione: Dopo una macerazione molto lunga, viene travasato in barriques, dove avviene la fermentazione malo lattica e l'affinamento per sei mesi.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: dal colore rosso rubino intenso e dal profumo ricco di sensazioni di frutta rossa e spezie con una piacevole nota balsamica.

Abbinamenti gastronomici: benissimo con piatti di grande struttura a base di carni rosse, cinghiale al sugo siciliano con erbe aromatiche, piatto tipico della zona di Sambuca di Sicilia.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 13,5%

