

*Feudo
Arancio*



100% Nero d'Avola

Este nero d'Avola es producido sustentablemente y cosechado en la primera semana de septiembre una vez que la uva alcanza la madurez polifenólica ideal. El despalillado y la fermentación alcohólica ocurre en contacto con los hollejos por seis a ocho días a 22 -24 °C. La fermentación maloláctica ocurre con levaduras seleccionadas. El vino es madurado durante 6 meses en barricas de roble francés.

Color: Color rubí profundo con reflejos violetas

Nariz: Intensos aromas de grosella, fresas y un distinguido aroma de granada.

Boca: Es un vino suave y con una textura aterciopelada. El carácter frutal de este vino se distingue de inmediato y tiene frescura.

MARIDAJE

Marida perfecto con pizza, risottos, pasta horneada, cordero, BBQ y quesos saldaos. Por su forma frutal y aromática este vino marida perfecto con platillos sicilianos como la pasta all'norma, caponata y queso ricota.

