

COLLEZIONE ORO ROSSO APPASSIMENTO

VITIGNO
Nero d'Avola

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Impasto Misto

VIGNETI
Da parcella allevata a controspalliera

VENDEMMIA
A fine agosto

APPASSIMENTO
In fruttai su graticco di bambù per 15 giorni

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pigiate e continuano i processi di macerazione e fermentazione
25-30 giorni

MATURAZIONE
Per 18 mesi in barriques



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso cerasuolo

PROFUMO
Intensi sentori di ciliegia matura

SAPORE
Fresco, rinvigorito da tannini morbidi e setosi, con un accento ben percettibile di ciliegia e, in sottofondo, di vaniglia



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con raffinati primi, in grado di esaltare al meglio anche piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati



GRADO ALCOLICO
15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C