

VIGNETI ZABÙ

— VINI DI SICILIA —

Impari *Nero D'Avola* *Sicilia DOC*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero d'Avola

Area di Produzione: Provincia di Agrigento.

Vinificazione: il contatto con le bucce dura 15 giorni, in seguito pressate e quando il mosto si illimpidisce viene messo in barriques di rovere francese e americano per 18 mesi per l'affinamento. Al termine dell'invecchiamento, viene imbottigliato e di seguito verrà immesso in mercato solo dopo almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino profondo, impenetrabile, con sfumature granata. Avvolgente, intenso, elegante, con note speziate di liquirizia, pepe nero, tabacco, confettura di mora. Corposo, pieno, grande equilibrio. Ritorno di note speziate, lunghissimo il finale con note dolci.

Abbinamenti gastronomici: buono con piatti a base di carne, grigliate miste e formaggi a pasta dura stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C

Gradazione alcolica: 13,5%

