

# VIGNETI ZABÙ

---

VINI DI SICILIA

---

## Chiantari

*Nero D'Avola – Merlot*

*Sicilia DOC*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero d'Avola 70% - Merlot 30%

Area di produzione: Comune di Sambuca di Sicilia.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata. Le uve diraspate vengono raffreddate e la macerazione si protrae per 10/12 giorni, una volta pressate si mettono nelle barriques. Dopo 8 mesi in barriques di rovere francese ed americano il vino viene imbottigliato e solo dopo 6 mesi di affinamento viene commercializzato.

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

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino intenso e pieno. Aroma intenso di frutti rossi, note erbacee e balsamiche. Buon corpo, tannini in evidenza. Ritorno di frutti rossi, con finale caldo.

Abbinamenti gastronomici: si adatta perfettamente a primi piatti e ad arrostiti di carni bianche e rosse, alla selvaggina e alla cacciagione, ai formaggi saporiti e stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



---

# FANTINI

GROUP

---

## FARNESE