

VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

Chiantari

Nero d'Avola

Sicilia Doc

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero d'Avola

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 in fresche vasche di cemento dove il vino si spoglia velocemente. Successivamente viene messo nelle barriques dove si svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per almeno 6 mesi.

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

Caratteristiche sensoriali: di colore rubino pieno. Di buona intensità, note fruttate di prugna, fiori rossi, equilibrato, caldo. Di buon corpo con finale speziato.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di grande struttura a base di carni rosse, cacciagione sia da piuma sia da pelo.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



FANTINI

GROUP

FARNESE