

VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

Il Passo

Nerello Mascalese

Terre Siciliane IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nerello Mascalese

Area di Produzione: Comune di Sambuca di Sicilia.

Vinificazione: bassa resa produttiva (circa 70 Qli/Ha). Quando i grappoli arrivano a maturazione, ne vengono tagliati i tralci 10 cm prima del grappolo stesso e inizia così il naturale processo di appassimento grazie al caldo sole siciliano e al vento di scirocco proveniente dall'Africa. Quando si è ottenuta una diminuzione del peso del 15-20% le uve vengono vendemmiate, pigiate e comincia la fermentazione a contatto con le bucce. Dopo una macerazione molto lunga il vino viene travasato in barriques dove riposa per circa 6 mesi.

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, acceso, pieno e intenso. Al naso esprime sensazioni intense di frutta rossa, spezie e fiori rossi. Al palato è caldo, pieno, morbido ed equilibrato, con ritorni di frutti rossi; lungo il finale.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti con sugo, arrostiti e selvaggina, benissimo con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C



FANTINI

GROUP

FARNESE