

CANTINE CELLARO

Micina

Nerello Mascalese
Terre Siciliane IGT

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Nerello Mascalese 100%.

Area di produzione: Sambuca di Sicilia (AG).

Vinificazione: Dopo una macerazione molto lunga, viene travasato in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento per sei mesi.

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

Caratteristiche sensoriali: dal colore rosso rubino intenso e dal profumo ricco di sensazioni di frutta rossa e spezie con una piacevole nota balsamica.

Abbinamenti gastronomici: benissimo con piatti di grande struttura a base di carni rosse, cinghiale al sugo siciliano con erbe aromatiche, piatto tipico della zona di Sambuca di Sicilia.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.



FANTINI
GROUP
FARNESE