

VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

Il Passo Verde

Neo d'Avola

Sicilia DOC

Vino Biologico

Bottiglia: 750 ml.

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (Agrigento).

Vinificazione: Selezione delle migliori uve biologiche su vigneti dalle basse rese per ettaro. Dopo una fermentazione molto lunga con macerazione, al fine di estrarre colore, corpo e aromi, il vino viene pressato; il 50% della massa è affinato in barriques e il 50% in serbatoi di cemento per circa 6 mesi, dove subisce la fermentazione malo-lattica. Il vino viene infine subito imbottigliato per conservarne gli aromi fruttati.

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

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino carico; bouquet ricco di frutti rossi, spezie e note balsamiche (eucalipto), sentori di legno. Corpo pieno, con un finale molto lungo. Pronto per essere bevuto subito ma tiene per altri 8 anni circa.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con formaggi di media stagionatura, carni rosse, cacciagione e cinghiale.

Temperatura di Servizio: 18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE