

CANTINE CELLARO

Due Lune

*Nero d'Avola - Nerello Mascalese
Sicilia DOC*

Annata: 2015

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero D'Avola 60% - Nerello Mascalese 40%

Area di produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: 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 12 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, profondo e impenetrabile. È un'esplosione di profumi di frutta rossa e di mora matura, spezie orientali, pepe rosa e cuoio ben integrate tra loro. In bocca, è caldo, potente e piacevolmente persistente; i tannini ben espressi sono perfettamente bilanciati con il naturale residuo zuccherino e la freschezza, tanto da rendere affascinante il sorso.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di pasta con sugo, arrostiti e selvaggina. Perfetto con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 14%

