

Place
aux
VINS

ITALIE



AZIENDA AGRICOLA FUNARO SICILE NERO D'AVOLA



Cépages :

Nero d'Avola



Vinification :

Les raisins sélectionnés sont soumis à une macération sur les peaux pendant environ 10 jours et vinifiés dans des cuves en acier à une température constante de 20 ° C. Après la fermentation malolactique naturelle, le vieillissement se poursuit en cuve inox avant sa mise en bouteille et son affinage en bouteille.



Terroir

Les raisins proviennent de la région de Salemi. Le sol est riche en matière organique, a une structure limono-argileuse et un squelette caillouteux typique.



Dégustation :

Rouge rubis, avec des reflets violets. Bouquet très fruité avec des notes de fruits rouges (cerises, mûres). En bouche, il est riche, avec une acidité typique de Nero d'Avola

qui lui donne une bonne persistance
gustative olfactive.



Accords mets /vin :

Viandes rouges et blanches,
fromages.