

PREMIUM

MUSÌTA NERO D'AVOLA BIOLOGICO SICILIA IGP

Tinto



SAFRA 2017


UVAS

100% Nero D'Avola

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

PAÍS
IT

REGIÃO
Sicília

PRODUTOR
Musìta

TEOR ALCOÓLICO
14,3%

AÇÚCAR
1,5 g/l

ACIDEZ
5,13 g/l

PH
3,59

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de cerejas e ameixas, é um vinho bem equilibrado com taninos elegantes.

TERROIR

Vinhedos Baglio Guarini e Fontana Biana, com solos argilo-calcário, a altitudes de 300 m a 400 m.

ELABORAÇÃO

Uvas de cultivo orgânico. Colheita manual em caixas de 15 kg. As uvas foram desengaçadas e passaram por maceração durante 8-10 dias, a 26 °C, com leveduras selecionadas. Fermentação malolática completa e afinamento de alguns meses em tanques de inox e de concreto, com micro-oxigenação periódica para estabilizar a cor e o perfil olfativo do vinho.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes grelhadas e peixes de sabor mais forte. Sirva a 18 °C.