

# PREMIUM

## MUSÌTA REGIETERRE NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Tinto



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Sicília

**PRODUTOR**  
Musìta

**TEOR ALCOÓLICO**  
14%

**AÇÚCAR**  
4,10 g/l

**ACIDEZ**  
4,98 g/l

**PH**  
3,54

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de cerejas e de ameixas. No paladar, é bastante equilibrado, com caráter frutado e madeira bem integrada.

### TERROIR

Vinhedo Fontana Bianca, com solos de argila. Altitude entre 300-400 metros. Sistema Guyot. Densidade: 6 ton/ha.

**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Nero d'Avola

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

**🔪** Guardar ou Beber.

**○** Madeira

moderada.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em caixas de 15 kg, delicadamente desengaçadas e prensadas antes da maceração a frio, com as cascas, durante três dias. A fermentação ocorre com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 22-23 °C. Malolática completa. Parte do vinho permanece durante 8 meses em barricas de carvalho francês. Antes do engarrafamento, é feito o blend e uma filtração muito suave. Uso de rolha natural.

### HARMONIZAÇÃO

Com carnes e peixes de sabor mais intenso, grelhados. Servir a 18 °C.