Musìta Nero D’Avola Biologico Sicilia DOC 2021

Tinto

PAÍS
Itália

REGIÃO
Sicília

PRODUTOR
Musìta

TEOR ALCOÓLICO
14,2%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
<1,0 g/l	4,76 g/l	

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

TERROIR
Solos argilo-calcário, a altitudes de 300 m a 400 m.

UVAS
100% Nero D’Avola

ELABORAÇÃO
Uvas de cultivo orgânico. Colheita manual em caixas de 15 kg. As uvas foram desengaçadas e passaram por maceração durante 8-10 dias. Fermentação a 26 °C, com leveduras selecionadas e remontareis frequentes. Foi realizada a fermentação malolática e o vinho permaneceu alguns meses em tanques de inox e de concreto, com batonagem periódica.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

— Sem madeira

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