



## EIMI

---

"EIMI" DAL GRECO "IO SONO" NASCE DALLA SELEZIONE DELLE UVE DI NERO D'AVOLA E DA UNA ACCURATA VINIFICAZIONE IN ROSSO.

I VINI, AFFINATI IN BARRIQUE, PRESENTANO UN INTENSO COLORE VIOLACEO, DEGLI AROMI DI ERBE AROMATICHE E DI SPEZIE IN PARTICOLARE DI PEPE NERO E CIOCCOLATO, AL GUSTO È PIENO, VELLUTATO E MOLTO PERSISTENTE.

### DESCRIZIONE

**Tipologia** / Vino Rosso D.O.C. Sicilia.

**Vitigno** / Nero d'Avola 100%

**Gradazione alcolica** / 15% vol.

**Contenuto** / 75 cl.

### PROCESSO DI PRODUZIONE

**Vigneti di produzione** / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

**Epoca e modalità di raccolta** / Seconda decade di ottobre rigorosamente a mano.

**Produzione per ha** / 80 q.li.

**Cantina di vinificazione ed imbottigliamento** / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

**Vinificazione e macerazione** / In rosso in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni a 25° C.

**Conservazione** / In vasche di acciaio a temperatura controllata di 15° C.

**Affinamento in legno** / 12 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio.

**Affinamento in bottiglia** / 6 mesi

**Conservazione vino imbottigliato** / 16° C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** / Violaceo molto intenso.

**Odore** / Note di erbe aromatiche, molto speziato in particolare di pepe nero.

**Gusto** / Corposo, elegante e persistente.

**Abbinamenti** / Carni rosse e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** / 18° C.



Tenute Lombardo  
vigneti e cantina  
c.da Cusatino sn S.S. 122 Km 50,00  
93100 Caltanissetta  
P. IVA 01869140853

T +39 0934 193 51 48 / 0934 57 18 40  
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it