



EIMI

“EIMI”, DU GREC “JE SUIS”, EST LE RÉSULTAT D’UNE SÉLECTION DE RAISINS NERO AVOLA ET D’UNE VINIFICATION ATTENTIVE EN ROUGE. LES VINS VIEILLIS EN BARRIQUES PRESENTENT UNE ROBE VIOLACÉE INTENSE, DES ARÔMES D’HERBES AROMATIQUES ET D’ÉPICES, NOTAMMENT DE POIVRE NOIR ET DE CHOCOLAT. PARTICULIÈREMENT LONG EN BOUCHE, IL Y DÉPOSE UNE SAVEUR PLEINE ET VELOUTÉE.

DESCRIPTION

Type / Vin rouge D.O.C. Sicilia.

Cépage / Nero d’Avola 100%

Degré d’alcool / 15% Vol.

Contenu / 75 cl / 150 cl.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Vignobles / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 580 mètres d’altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

Calendrier et méthode de vendange / Entre le 10 et le 20 octobre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 7000 kilos.

Chai de vinification et mise en bouteille / Dans l’exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

Vinification et macération / En rouge en cuves d’acier inox à température contrôlée de 25° C pendant 15 jours.

Conservation / En cuves d’acier à une température contrôlée de 15° C.

Élevage sous bois / 18 mois en barriques neuves et barriques de deuxième usage.

Vieillessement en bouteille / Un an.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Violacée très intense.

Nez / Notes d’herbes aromatiques, très épicé notamment de poivre noir.

Bouche / Corsé, élégant et persistant.

Accords / Viandes rouges et fromages affinés.

Température de service / 18° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853