



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 Riserva.

Vitigno / Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica / 15% vol.

Contenuto / 75 cl. / 150 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 / 70 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 / 18 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio.

Affinamento in bottiglia / Un anno.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Viola-ceo 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.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



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