



FIORE DI NERO

OBTENU À PARTIR DE LA "FLEUR" DU "NERO D'AVOLA", CE VIN À LA ROBE ROSÉE OFFRE DES ARÔMES INTENSES DE FRUITS ET DE FLEURS, NOTAMMENT DE FRAISE, CERISE ET ROSE, TANDIS QU'IL SE DISTINGUE EN BOUCHE PAR LA FRAÎCHEUR ET LA COMPLEXITÉ DES SAVEURS DE FRUITS FRAIS.

DESCRIPTION

Type / Vin rosé D.O.C. Sicilia.

Cépage / Nero d'Avola 100%

Degré d'alcool / 12,0% Vol.

Contenu / 75 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 / Les 10 premiers jours de septembre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 10000 kilos.

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

Vinification et macération / En blanc, en cuves d'acier inox à température contrôlée à 14° C.

Fermentation malolactique / Non réalisée.

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

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Rose clair.

Nez / Typique, fleurs et fruits, notamment rose, fraise et cerise.

Bouche / Très frais et acidulé, riche en saveurs de fruits fraîchement cueillis.

Accords / Entrées, poisson au goût prononcé, viandes blanches et avec les plats délicats en général.

Température de service / 10° 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