



NERO D'ALTURA

UN VIN OBTENU À PARTIR DE RAISINS "NERO D'AVOLA", À LA ROBE ROUGE INTENSE ET AUX REFLETS VIOLACÉS, AUX PARFUMS DE FRUITS ROUGES ET NOTAMMENT DE CERISE. PLEIN ET VELOUTÉ EN BOUCHE AVEC DES NOTES DE FRUITS ET D'ÉPICES.

DESCRIPTION

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

Cépage / Nero d'Avola 100%

Degré d'alcool / 14,5% vol.

Contenu / 75 cl. / 150 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vignobles de production / 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 / Dix premiers jours d'octobre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 9000 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 8 à 10 jours.

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

Élevage sous bois / 12 mois en barriques de quatrième usage.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Rouge intense avec des reflets violacés.

Nez / Typique, fruits rouges avec des notes épicées.

Bouche / Plein, équilibré avec des notes veloutées.

Accords / Viande rouge 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