



UNANIME ROSSO

UN VIN ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE NERO D'AVOLA, CABERNET SAUVIGNON ET SYRAH. LES CARACTÉRISTIQUES DE CES CÉPAGES CRÉENT UN VIN AU BOUQUET À LA FOIS COMPLEXE, HARMONIEUX ET ÉQUILIBRÉ.

DESCRIPTION

Type / Vin rouge IGP Terre siciliane.

Cépage / Nero Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Degré d'Alcool / 14,0% 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 / Dix premier jours d'octobre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 12000 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.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Rouge intense avec des reflets violacés.

Nez / Il offre un bouquet très divers allant des notes herbeuses typiques du Cabernet Sauvignon aux notes de fruits rouges et épicées du Nero d'Avola et du Syrah.

Bouche / Plein, équilibré avec des notes de fleurs et de fruits.

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