



ACQUISTATO IL .....

"Cartagho" Nero d'Avola Sicilia DOC 2021

2021

## Il rosso delle feste



*Svinando*

Dopo il Timperosse, ecco un altro cavallo di battaglia di Mandrarossa: Nero d'Avola Cartagho. Territorialità e selezione sono le parole chiave per questo esemplare rosso siciliano che ti farà girare la testa per la sua qualità!

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Medio impasto, sabbioso
<b>Esposizione</b>	Sud-ovest, 150 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Controspalliera
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Nero d'Avola 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Carne rossa al forno, brasati, cacciagione e formaggi stagionati
<b>Vinificazione</b>	Macerazione per circa 10 giorni. Maturazione di 2 mesi in barrique. Successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso intenso con riflessi porpora, decisamente brillante; al naso presenta intense note di marasca e more selvatiche; in bocca è netto, definito, profondo con sentori di pino marittimo e note di dattero.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821