ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola Costadune Sicilia DOC 2017



Un alfiere siculo

Nero d'Avola in purezza, molto tipico, color rosso violaceo con profumi di prugna, all'assaggio è di buon corpo e dal finale tipicamente gustoso, da buon rosso siciliano!

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

Terreno	Medio impasto, calcareo
Esposizione	Sud/Sud-ovest, 50-250m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi a pasta dura, salumi, arrosti, verdure in pastella.
Vinificazione	Macerazione per circa 10 giorni. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso con riflessi violacei; al naso è accattivante, si percepiscono le note di ciliegia ma soprattutto prugna; in bocca presenta notevole morbidezza con ritorni di prugna.

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