



ACQUISTATO IL

Nero d'Avola Sicilia DOC Alfredo

2017

Un rosso sontuoso, eredità di una terra magica



Quando entra in scena il Nero d'Avola Alfredo Sicilia DOC, l'atmosfera si accende. Conquista la scena per l'aspetto regale, una veste ricercata che va oltre la mera ricerca estetica. Il piacere che dona allo sguardo è accentuato dal primo gorgogliante tuffo nel calice, un rosso intenso che sapientemente svela riflessi viola. I profumi sono carichi, impetuosi, conturbanti. Veleggiano sinuosi poco sopra il calice echi di fragolina selvatica, ribes nero e lampone. Assaggio pulito, proprio del vitigno, con gusto soffice e morbido. Il finale è elegante, insieme austero e suggestivo. Il Nero d'Avola Alfredo Sicilia DOC di Baronia Maddalusa è un rosso di assoluto pregio, perfetto per accompagnare risotti saporiti, primi piatti della tradizione e carni alla griglia. Un altro grande vino firmato Baronia Maddalusa, poetica espressione della miglior Sicilia del vino.

Provinco ha fatto nel corso degli anni una scelta coraggiosa: ha scelto come proprio terroir d'elezione l'Italia intera. Forte dell'esperienza di una équipe di enologi preparati e coraggiosi, ha esplorato palmo a palmo l'intera penisola, mappando territori e vigneti d'eccellenza da nord a sud. E in quest'accurato studio del territorio, ha iniziato a intessere le trame di un'attività volta a produrre vini qualitativamente interessanti, espressivi e mai banali. Non si possono ottenere i risultati che Provinco ha ottenuto senza un lavoro costante e puntuale. Premi internazionali e un ampio successo tra gli appassionati sono una testimonianza indiscutibile di tale impresa. Baronia Maddalusa è espressione mediterranea del vino siciliano, un racconto fatto di etichette selezionate sempre rispettose della tradizione, eppure capaci di aggiungere personalità a ciascuna delle proprie escursioni nelle terre del vino.

La Vigna

Terreno Terreno misto prevalentemente gessoso

Esposizione Sud - Ovest, 300-350m s.l.m

Allevamento Cordone

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve 13,50%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Perfetto con riso, pasta e carne grigliata

Vinificazione Le uve sono raccolte ad inizio settembre con una maturazione medio-giovane prima vengono diraspate e pressate, poi vengono lasciate a macerare prima della fermentazione in modo da concentrare aromi e colore. La fermentazione è svolta a temperatura controllata con frequenti rimestamenti di lieviti. Questo è seguito da un periodo di affinamento di qualche mese in botti di quercia.

Sensazioni Rosso rubino intenso con qualche velatura di viola. Un bouquet intenso e persistente con rilevanti note di lampone, ribes nero e fragolina selvatica. Un pulito, soffice e morbido gusto in bocca che termina in un finale elegante

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