



ACQUISTATO IL .....

Santi Nobile Nero d'Avola-Cabernet Sauv. Sicilia DOC 2018

## Un vitigno autoctono e un internazionale si uniscono e creano un mix sorprendente.



Santi Nobile viene dalle fertili e assolate terre siciliane e lì trova le condizioni climatiche ideali per far emergere tutta la sua forza espressiva. Questo rosso ricorda i luoghi incontaminati da cui nasce ed è perfetto per chi ha un legame speciale con la Sicilia. Il colore è rosso amaranto con riflessi rubino. Gli aromi di prugna, amarena e mora ricordano la frutta matura. Presenta una bella struttura e il tannino raffinato ed elegante avvolge il palato.

Provinco persegue con le proprie linee di prodotti un sogno quasi impossibile: far arrivare al maggior numero possibile di appassionati il vino giusto, seguito in ogni fase produttiva da personale attento e preparato; il vino più espressivo e rispettoso del proprio varietale. Non una chimera, se si pensa ai premi che Provinco ha raccolto nel corso degli anni. Provinco presenta uno spettro di etichette di livello, di grande pulizia enologica, bilanciate e convincenti. Sfida ampiamente vinta, potremmo dire: assaggiare per credere.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo-medio impasto
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-ovest, 180-200m s.l.m. circa
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Sicilia
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Nero d'Avola 85%, Cabernet Sauvignon 15%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi

**Abbinamento** Carni rosse

**Vinificazione** Le uve vengono pigia-diraspate, segue fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (22-24°C). I vini maturano in barriques di differenti tostature. Dopo alcuni mesi di affinamento viene effettuato il blend

**Sensazioni** Aromi intensi di frutta matura come more e lampone. Al palato corposo, con note di vaniglia e ben strutturato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821