ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola "Sallier de la Tour" Sicilia DOC 2024 2024

Rosso caliente e solare, ipermediterraneo.



Se stai cercando l'essenza della Sicilia in rosso, puoi smettere di cercare. Pieno, strutturato, eppure scorrevole e sorprendentemente versatile, questo Nero d'Avola ha dalla sua un'intera isola di doti uniche, a cominciare dal rapporto qualità prezzo. Una scelta naturale.

Tasca d'Almerita è una storica cantina siciliana le cui radici risalgono addirittura all'Ottocento. Oggi fanno capo alla famiglia dei conti Tasca quasi seicento ettari di vigneto, suddivisi tra le più vocate aree viticole della regione, e accorpate in cinque meravigliose tenute agricole tra cui quella di Regaleali. Questo permette all'azienda di proporre sul mercato una gamma di vini praticamente sterminata, il cui unico denominatore comune è l'assoluta eleganza e qualità. Ogni etichetta, dai rossi più importanti fino agli eleganti spumanti e ai prodotti realizzati con maestria dai tanti vitigni autoctoni dell'isola, è sempre riconducibile allo stesso standard elevato proposto dall'azienda. Stile ed eleganza che si ritrovano anche nei due resort aperti dall'azienda in Sicilia e che ospitano, ogni anno, appassionati del "brand" Tasca d'Almerita, provenienti da ogni parte del mondo.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Esposizione Sud/ovest altitudine 300 m s.l.m
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4160 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Carne e formaggi
Vinificazione	Fermentazione Tradizionale in rosso. Affinamento Per il 30% della massa in barili di rovere francese da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con sentori di frutti rossi maturi. vino fresco con spiccata acidità

© 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