ACQUISTATO IL .....

Sibiliana "Roceno" Nero d'Avola DOC 2021 2021

Complesso e piacevole, pieno e strutturato



Roceno è una delle linee di eccellenza di Cantine Europa. Prodotti esclusivamente da uve siciliane, sono, a detta degli esperti tecnici della cantina, la migliore combinazione possibile tra autenticità e piacevolezza, semplicità e tradizione, gusto moderno e tipicità. Nero d'Avola in purezza, questo vino ne è un eccellente esempio. Sicilia DOC, nasce da una lavorazione super accurata, volta alla massima valorizzazione del buon frutto di partenza. Permane, infatti, solo in acciaio e basse temperature. Rosso rubino vivace e profondo, questo rosso siciliano è una sinfonia di frutta rossa matura e croccante. Una leggera speziatura, del tutto naturale, rende l'insieme più complesso e piacevole. In bocca, invece, si scopre un vino gradevolmente morbido. Pieno e strutturato, non è difficile riconoscere in lui le nobili origini siciliane. Per goderlo al meglio non va servito troppo caldo. Giusto un paio di gradi in meno dei canonici 18, permetterà di apprezzarne a pieno la fresca fragranza. Offriamolo ai nostri ospiti con una fetta di salame buono o una scaglia di formaggio non troppo stagionata.

Cantine Europa rappresenta una di quelle realtà siciliane belle e al passo con i tempi. Si tratta, infatti, di una grande cantina sociale con una missione ben precisa. Quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio di suoli, viti e vini del suo territorio. Del resto la grande solarità delle terre della Sicilia occidentale, dove il clima è spesso mite e ventilato e dove la pianura si alterna a dolci colline, offre condizioni favorevoli per una viticoltura avanzata e selettiva. E qui, tra Trapani, Agrigento e Palermo, Cantina Europa può contare su oltre 4500 ettari di vigne, gestite con passione da famiglie di agricoltori da sempre impegnate nella salvaguardia di tradizioni antiche. Ed ecco che, grazie alle innumerevoli combinazioni tra varietà, sia locali che internazionali, caratteristiche del terreno, sistemi di allevamento, esposizione della vigna e altitudine degli impianti, è oggi possibile operare una rigorosa selezione delle uve, garantendo la migliore qualità possibile ai vini prodotti.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	100

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% NERO D'AVOLA
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura e macerazione a temperatura controllata per 15 giorni. Affinamento in acciaio.
Sensazioni	MORBIDO, PIENO E 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821