ACQUISTATO IL .....

"Lamuri" Nero D'Avola Sicilia DOC 2021 2021



Un vino rosso che sa davvero di Sicilia

"Lamùri", ossia "L'amore" che la famiglia Tasca mette in tutti i suoi vini. Parte così, con una vera e propria dichiarazione d'amore, la descrizione di questo favoloso Nero d'Avola in purezza. Forse uno dei più apprezzati prodotti dell'azienda siciliana. Frutto di una attenta vinificazione, questo rosso subisce un accorto periodo di maturazione in legno che non inficiano sulla freschezza degli aromi varietali. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e particolarmente brillante. Al naso richiama la frutta rossa maturata grazie al bel sole siciliano, con una lieve nota di spezie e vaniglia. In bocca è ben strutturato, morbido ed equilibrato.

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	Argilloso a reazione neutra
Esposizione	Sud, dai 450 ai 750 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4160 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Pesce grasso / carni
Vinificazione	In barili di rovere francese da 225 litri, per il 20% nuovi e per 80% al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei, spezie e marasca, finale fresco con tannini vellutati ben integrati col legno di affinamento.

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