



ACQUISTATO IL

Nero d'Avola DOC Bio 2021

2021

Portabandiera della viticoltura di qualità siciliana



Svinando

Per anni portabandiera della viticoltura di qualità siciliana, il Nero d'Avola viene qui riproposto nell'interessante interpretazione Bio di Cantine Fina. Terre Siciliane IGP, in questo caso il vitigno, raccolto a piena maturazione, e lavorato in purezza, viene vinificato con perizia e affinato solo in acciaio prima di incontrare la bottiglia. Nel bicchiere ha un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso rivela un aroma particolarmente complesso, con note tipiche di prugna secca, ciliegia, mora, ribes nero, e lampone. Il sapore, invece, è ricco, ampio e vellutato. Di grande struttura e persistenza aromatica, ha un tannino ben presente ma per nulla sgradevole. In Sicilia, ma non solo, il Nero d'Avola viene solitamente abbinato con successo a piatti saporiti a base di carni rosse o con alcuni formaggi mediamente stagionati. Un bel rosso, decisamente versatile.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot.
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	NERO D'AVOLA 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione In acciaio, sei mesi in botti da 3000 lt.

Sensazioni Ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. L'aroma è complesso, con note di prugna secca, ciliegia, mora e ribes nero. Il profumo è avvolgente, fruttato di marasca e lampone, gradevolmente equilibrato. Il sapore è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

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