

Terre Del Sommacco Mandrarossa Vino Rosso DOC Nero D'Avola

cod.: v00027



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino il colore al calice. Il naso è profondamente fruttato, contraddistinto da note mature di ciliegia e di mora, con richiami floreali alla viola a fare da contorno. Lo stesso frutto del naso ritorna durante la bevuta, per un sorso morbido e delicatamente tannico, gradevolmente fresco in chiusura.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare le portate a base di carne, è ottimo insieme con il maialino arrosto.

CANTINA

I vini Mandrarossa, marchio che rappresenta l'eccellenza di "Cantine Settesoli", nascono da quelli che sono considerati come i migliori appezzamenti vitati della zona di Menfi, in provincia di... vai alla scheda della cantina

SICILIA NERO D'AVOLA DOC "TERRE DEL SOMMACCO" 2016 - MANDRAROSSA: PERCHÉ CI PIACE

Intenso, fresco e unico, tanto nei profumi quanto nella bevuta: è il Nero d'Avola di Sicilia "Terre del Sommacco", prodotto dalla cantina Mandrarossa. Dopo la vendemmia, la fermentazione avviene in botti di cemento "tulip", dove il vino riposa per otto mesi, prima di essere invecchiato per altri 19 mesi in gradi botti di rovere francese non tostato. Il risultato è dato da un rosso di carattere, ricco di succosi frutti maturi, poi attraversato da una gradevolissima freschezza. È un Nero d'Avola davvero eccellente.

EUR 23,00
iva inc.

