

Ламури Неро д'Авола DOC

Lamuri Nero d'Avola DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия DOC
Винарна	Таска, Тенута Регалеали

Технически данни

Сортов състав	Неро д'Авола
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Ферментация при 25-28°C и мацерация за около 12 дни, последвани от пълна малолактична ферментация.
Отлежаване	12 месеца във френски дъбови бъчви (20% нови и 80% второ и трето пълнене).

Описание

Накратко	Ламури е израз на сорта Неро д'Авола от високите хълмове (между 450 и 750 м.н.в.). Наситените плодови аромати, без излишна зрялост, го отличават от израза на същия сорт, отглеждан по крайбрежните и равнинни райони на Сицилия. Използването на нов и стар дъб прави танините меки, елегантни и отлично интегрирани. Това вино е "L'Amore" - любовта, която от Таска влагат в работата си.
----------	--

Дегустационни бележки	На нос: сочни аромати на черна череша, черни плодове, ванилия, тютюн и диви билки. На вкус: кадифени танини и осезаема свежест създават елегантно, изразително вино, което е много лесно за харесване. Устойчив и затоплящ финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Средиземноморски зеленчуци, сицилианска капоната, червено месо и пикантни, млади сирена.
-------------------	--

Бележки

