

Регалеали Неро д'Авола DOC

Regaleali 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	Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана при 26-28°C с мацерация от около 10 дни.
Отлежаване	10 месеца - 50% в съдове от неръждаема стомана и 50% в 300- и 600-литрови бъчви от славонски дъб.

Описание

Накратко	Едно от първите вина, създадени в имението през последните 67 реколти, представяйки региона. Подходящото време за гроздобера се избира чрез изучаване на кривата на зреене на виното, за да се гарантира елегантност и перфектният баланс между структура и плътност. Неро д'Авола е древен италиански сорт от Сицилия, считан за най-важния червен сорт на острова.
----------	--

Дегустационни бележки	Дълбок, рубинено червен цвят. Аромат на зрели плодове и вишни. В устата виното е сочно, свежо и с гладки танини. В дългия финал откриват пикантни нотки.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Класическа комбинация с пица и паста, но също така и отлично вино за барбекю.
-------------------	---

Бележки

