

Неро д'Авола DOC

Nero d'Avola DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия DOC
Винарна	Месер дел Фауно

Технически данни

Сортов състав	Неро д'Авола
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация

Гроздето съзрява през първото десетдневие на септември. Това вино се получава от грозде, достигнало оптимална фенолна зрялост. Гроздето се ронка. Следва алкохолна ферментация с ципите за 6-10 дни при 21-24°C.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана при постоянна ниска температура преди бутилиране.

Описание

Накратко

Неро д'Авола е най-известният червен винен сорт в Сицилия и е един от най-важните местни сортове за Италия. Името си дължи на градчето Авола в чжната част на острова и вината от този сорт се сравняват с вината Шираз (Сира) от Новия свят. Те са със сладки танини и аромат на слива или пипер. Също така Неро д'Авола участва и в блендовете на вината Марсала. „Черното грозде от Авола“ изглежда е било селектирано от лозари близо до Авола преди няколкостотин години. Първоначално е било популярно единствено в южната част на острова, но вече се отглежда във всички части на Сицилия.

Дегустационни бележки

Тъмен, пътен рубиненочервен цвят. Чудесни нотки на червени плодове и черни черешки на нос. Вкусът е много концентриран, мощен. Затоплящ и плодов финал.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация с пикантни ястия, паста и червени меса на скара.

Бележки

