

VINHO TINTO NERO D'AVOLA DOC 92

| | | |
|----------------|---|--------------------------|
| País de Origem | Itália | |
| Região | Sicília | |
| Produtor | San Marco | |
| Safra | 2022 | |
| Castas | Nero D'Avola | |
| Temp. Serviço | 14° a 16°C | |
| Guarda | 06 anos | |
| Harmonização | Carnes Grelhadas, Massas com molhos intensos, Queijos Curados | |
| Análises | Álcool: 13,38% | PH: 8,20 |
| | Acidez: 4,88g/l | Açúcares Totais: 3,90g/l |
| Barrica | Não há passagem por barrica | |
| Vinificação | Após passagem pela mesa seletora, as uvas seguem para maceração com contato com a pele durante 8-10 dias à temperatura controlada de 24/26°C. Após fermentação o vinho segue para estágio de 03 meses em tanques de inox. | |
| Notas de Prova | De coloração rui, o aroma remete a frutas vermelhas silvestres, ameixa e algumas especiarias. Seu paladar é macio, encorpado e muito fácil de beber. | |



Cód: 24541