

VINHO TINTO NERO D'AVOLA DUCA DELLA ROCCA IGT

País de Origem	Itália
Região	Sicília
Produtor	Contri Spumanti S.p.A
Safra	2019
Castas	Nero D'Avola
Temp. Serviço	14 a 16°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Massas Carne vermelha Queijos envelhecidos
Análises	Álcool: 12,87% Acidez: 5,28g/l Açúcares totais: 9,10g/l
Barrica	4 a 6 meses
Vinificação	Uvas colhidas plenamente maduras. A fermentação ocorre com as cascas em tanques de aço inoxidável à temperatura controlada com remontagens frequentes para melhorar a extração de aroma.
Notas de Prova	Apresenta cor vermelho rubi com aromas complexos de violeta e especiarias, frutas vermelhas maduras como framboesa e cereja. No paladar é um vinho quente, rico e redondo com boa estrutura e aromas frutados e de especiarias, com final persistente.



Cód. 24592