

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Nero d'Avola / Sicilia DOC

ブドウ Nero d'Avola

生産エリア シチリア島 (トラパニ)

高度 100~150メートルa.s.l.

土壌の種類

骨や小石が豊富で、ミネラル分が豊富な中程度のテクスチャーの土壌。

アルコール 14 % vol.

発酵

それは20-24°Cの温度で-12日間発酵され、次に銅製タンク内で27-28°Cで15日間浸軟され、ポンプオーバーとデレステージ技術が使用されます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、および硫化剤の添加。

エージング 微小酸素化を伴う銅製タンク内。

テイastingノート

強烈で明るく鮮やかなルビーレッドの色で、若いときは紫がかった色、熟成後はガーネット色がかった色になります。

アロマは複雑で、スミレとスパイス、甘草とクローブ、ブルーベリー、チェリー、ブラックベリー、ブラックカラント、ラズベリー、皮革、タバコの香りがあります。

味わいは柔らかくフレッシュで、スパイス、赤い果実、焙煎のフィニッシュがあります。

フードペアリング

ゲーム、熟成チーズ、野菜のフランとチーズ、ソース付きミートロール。



0,75 l