

VINOVANTA

Rosso Sicilia I.G.T.

Uve: 85% Nero d'Avola, 15% Merlot prodotte nel territorio di Partinico a circa 350 metri s.l.m., con allevamento a controspalliera potatura Guyot e densità d'impianto di circa 3000 piante per ettaro.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono raccolte a mano, il Nero d'Avola a metà Settembre ed il Merlot a fine Agosto. Dopo la diraspatura le uve vengono lasciate a macerare per circa 6 giorni, subendo ripetuti rimontaggi e delestage a temperatura controllata in serbatoi inox.

Gradazione alcolica: 13% - 14% circa

Descrizione: Ricco di colore, presenta una buona intensità olfattiva ricordando la ciliegia matura, le spezie e la cannella. In bocca è deciso con buona freschezza che lo rende ideale per tutto pasto

Come servirlo: Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura compresa tra 16° - 18° C. Stappare mezz'ora prima.

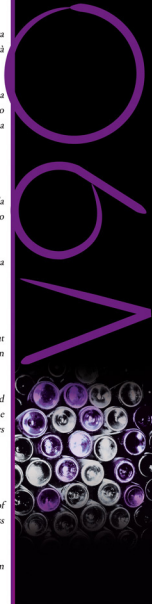
Grapes: 85% Nero d'Avola, 15% Merlot yield in the territory around Partinico, at about 350 meters above sea level. The vines are Guyot pruned, planted in cordon training with a density of 3000 vines per hectare.

Vinification and ageing: The grapes are hand picked, Nero d'Avola in the second week of September while Merlot at the end of August. After the de-stemming, the grapes macerate at a controlled temperature in stainless steel tanks for about 6 days with frequently "pumping-over" and "delestages".

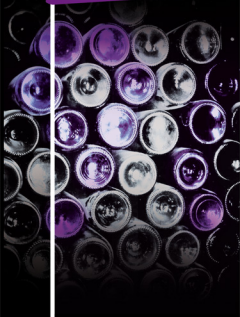
Alcohol content: 13 % - 14 % by vol.

Description: Rich in colour and good intensity olfactory. The nose reveals notes of ripe cherry, spices and cinnamon. On the palate is decisive with a good freshness that makes it an ideal wine for the whole meal.

How to serve: Serve at a temperature between 16° and 18° C. in average size stem glasses. We recommend to open the bottle half an hour before consumption.



VINOVANTA




BRUGNANO



VINOVANTAROSSOSICILIA

V90


BRUGNANO