


PASQUA



REGIÓN
Sicilia, Italia

UVAS
Nero D'Avola 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13 %

VINIFICACIÓN
Vinificación con adelgazamiento de la uva y maceración en las pieles a temperatura controlada. El prensado se realiza con la ayuda de prensas neumáticas, que delicadamente comprimen la cabeza de las pieles, evitando la descarga de los taninos amargos mientras que se promueve que los antocianos proporcionen un color más profundo. Una vez que la fermentación alcohólica se realiza, de forma espontánea se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Después de la clarificación natural, el vino es pasado en depósitos de acero.

CARACTERÍSTICAS
Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos oscuros. Aromas de bayas, especias y regaliz. Con cuerpo, persistente, con un final aterciopelado al paladar.

MARIDAJE
Ideal con platos llenos de sabor de carne sazonada y quesos medios.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Servir de 16 a 18° grados.