



Collezione Di Famiglia Nero D'avola IGT Appassimento



As uvas deste vinho passam por um processo chamado appassimento, elas são colhidas sobremaduras e passam por um processo de secagem para serem fermentadas com uma concentração maior de açúcares. Apesar da notável doçura no fundo de boca, este não é um vinho doce hein! Os aromas de frutos maduros se misturam com figos cristalizados. Em boca é bem estruturado, denso, sedoso, pouca acidez, com taninos finos e bem integrados. Muito bom!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Itália
Região Sicília
Produtor Barone Montalto
Safra 2011

Elaboração

Uva 100% Nero D'Avola
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Púrpura intenso.
Olfativo Aroma predominante de especiarias doces, cravo, canela, anis. Apresenta frutas negras e um final de ameixa de manjar e violeta
Gustativo Muita fruta em boca com as mesmas notas do nariz e um toque de figo cristalizado. Potente, estruturado, denso, persistente e equilibrado!
Harmonização Queijos de massa dura, fondue, filé ao molho de gorgonzola (contraste) e massas com molho arrabiatta

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Pronto ou + 5 anos

Sobre o Produtor

A vinícola Barone Montalto foi fundada em 2000 em Santa Ninfa, na Sicília. Administrada atualmente por Marco Martini, a vinícola só tem crescido nos últimos anos, aliando pesquisa e experimentação à tradição da Sicília. Os vinhedos estão localizados em uma privilegiada região, com solo calcário e clima quente e seco, que extraem o melhor das uvas. Salute