

LOC-0044 - 0923 Nero d'Avola Sicilia DOC Locanda Italia

Descrizione

Conosciuto come uva Calabrese fin dal 1500, nome nato da un'errata italianizzazione del siciliano "Calaravrisi", che significa "uva (cala) di Avola", è il vitigno a bacca rossa più noto e apprezzato della Sicilia nel mondo grazie alla sua eleganza e struttura. Il Nero d'Avola 0923 mostra un colore rosso intenso e vivace con riflessi violacei. Il profumo è avvolgente e fruttato con note di ciliegia e vaniglia. In bocca è ampio, vellutato, di buona struttura e persistenza aromatica con tannini raffinati. Ottimo con primi elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi semi-stagionati.

Descrizione breve

Il Nero d'Avola 0923 mostra un colore rosso intenso e vivace con riflessi violacei. Il profumo è avvolgente e fruttato con note di ciliegia e vaniglia. In bocca è ampio, vellutato, di buona struttura e persistenza aromatica con tannini raffinati.

Partner (Produttore)

Locanda Italia ha selezionato l'azienda Angelo Rocca & Figli perché è una rinomata realtà vinicola italiana che dalla fine dell'Ottocento ha legato il suo nome a quello del vino italiano. Le vigne di proprietà sono situate sulle coste ioniche della Puglia, mentre la cantina si trova in Lombardia, ad Agrate Brianza. L'Azienda inoltre collabora con diverse realtà nazionali per poter offrire una gamma completa di vini e denominazioni tra le più apprezzate. L'esperienza pluriennale nel settore enologico, la costante ricercatezza nei metodi di vinificazione e di invecchiamento e il buon rapporto qualità/prezzo sono alla base della sua crescita.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra i 16 e i 18 gradi.

Perfetto per accompagnare con primi elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi semi-stagionati.

Composizione

100% uva Nero d'Avola.

Grado alcolico

13,5%

Formato

0,75 l