



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vino obtenido de la vinificación de uvas Nero D'Avola, tiene un color rojo intenso, perfume especiado y gusto persistente.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2012

VARIETADES DE UVA:

100 % Nero D'avola

Región:

Indicazione Geografica
Tipica Terra Siciliana.
Sicilia, Italia.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Vino joven ideal para consumo inmediato, acompañante ideal para mejillones tigre, entrecote y papas fritas, risotto a la crema con setas, ceviche de portobello con ciruela, pan y jamón serrano.

NERO D'AVOLA

Existen diferentes teorías de como llegó la vid a Sicilia entre las que destacan que fue llevada por los Fenicios y que de una forma o de otra siempre existió uva de forma silvestre en la región.

Al igual que a otros varietales del sur de Italia como la Primitivo y Neroamaro de Puglia le gusta el calor y el terreno árido, definitivamente un vino muy característico del Mediterráneo.

NERO D'AVOLA

También conocida como calabrese, es la más importante uva tinta en Sicilia así como uno de los varietales autóctonos más importantes en toda Italia. Su nombre viene de la ciudad de Avola que se encuentra en la parte sur de Sicilia y sus vinos recuerdan a aquellos hechos con la uva Shiraz en el nuevo mundo y en muchas ocasiones se puede encontrar en mezclas con esta mencionada uva. Se usa también para integrar los muy interesantes fortificados de Marsala.

Precio: \$ 210

Paquete 3 Botellas:

\$ 598.50

(\$ 199.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas:

\$ 1,134.00

(\$ 189.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:

\$ 2,142.00

(\$ 178.50 Bot.)

