

http://www.farnesevini.it/det_vino.php?id=23&cc=10&el=38



Micina

*Nerello Mascalese
Sicilia IGT*

Annata: 2010

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nerello Mascalese 90% – Nerello Cappuccio 10%

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Dopo una macerazione molto lunga, viene travasato in barriques, dove avviene la fermentazione malo lattica e l'affinamento per sei mesi.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: dal colore rosso rubino intenso e dal profumo ricco di sensazioni di frutta rossa e spezie con una piacevole nota balsamica.

Abbinamenti gastronomici: benissimo con piatti di grande struttura a base di carni rosse, cinghiale al sugo siciliano con erbe aromatiche, piatto tipico della zona di Sambuca di Sicilia.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 13%

Ha Vitati:

Bottiglie Prodotte:

Acidità Totale:

Zuccheri Residui:

Ph:



Prova da safra 2011 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.