



Lumà Nero D Avola IGT

Região:

Sicilia

Tipo:

Tinto

Uva:

Nero d'Avola

Teor Alcoólico:

13,5%

Degustação:

Vinho de cor vermelho rubi intenso que apresenta aroma de frutas vermelhas e frutas escuras. No paladar é seco, encorpado, apresenta boa acidez, taninos bem estruturados com final longo.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos duros.

Amadurecimento:

Passa por fermentação alcoólica com temperaturas baixas em tanques de cimento, com maceração pós fermentativa para melhor extração de cor a baixa temperatura por 10-12 dias. Faz estágio em barrica de carvalho francês por 6 meses.

PROVA DA SAFRA 2011.

*Gnocchi ripieni al gorgonzola e Banoffi.
Jantar na Cantina do Délio em 07/11/2013 com a Turma dos Comunitários.*