



Italy's Wine



Tipo di Vino: rosso

Classificazione: IGT

Luogo di Produzione: S. Anastasia a Randazzo (CT) Uve: Nerello Cappuccio

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo.

Profumo: sentore iniziale molto netto di amarena e frutti di bosco, seguito da sentori speziati con una leggera nota di cacao.

Sapore: in bocca si presenta caldo, morbido con una buona freschezza, una discreta tannicità e abbastanza persistente.

Abbinamenti: lo possiamo abbinare a carni rosse o berlo da solo come aperitivo.

Gradazione alcolica: 12,5-13,5% vol.

Temperatura di servizio: 14-16° C.



Type of Wine: Red

Classification: IGT

Production Area: S. Anastasia in Randazzo (CT)

Grapes: Nerello Cappuccio

Color: intense ruby red with violet reflexes.

Fragrance: very clear initial hint of black cherry and berries, followed by spicy notes with a hint of cocoa.

Flavour: the taste is warm, soft, with good freshness, a good tannicity and persistence.

Food Pairings: it goes well with red meat or as an aperitif.

Alcohol: 12,5-13,5% vol.

Serving temperature: 14-16 ° C.



Weintyp: Rot

Klassifizierung: DOC

Produktionsgebiet: S. Anastasia in Randazzo (CT)

Weinreben: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Farbe: intensiv rot mit violetten Reflexen

Aroma: Noten von roten Früchten, von Mandel und Zimt Noten und einem Hauch von Kakao gefolgt.

Geschmack: Im Mund ist er weich und frisch, mit eleganten Tanninen und trocken.

Speiseempfehlung: er geht gut zu rotem Fleisch, Pasta Pasteten, Würste entsprechen.

Alkohol: 13,5% vol.

Trinktemperatur: 14-16 ° C.



Tipo de vinho: tinto

Classificação: IGT

Área de Produção: Município de S. Anastasia a Randazzo (Catania)

Uvas: Nerello Cappuccio

Cor: vermelho intenso com reflexos tendencialmente violáceos.

Aroma: evidentes notas iniciais de cereja preta e frutas silvestres, seguidas de notas picantes, com uma leve nota de cacau.

Sabor: na boca é quente, macio e de bom frescor, tannicidade discreta e bastante persistente.

Diretrizes Gastronômicas: se harmoniza com carnes, ou mesmo sozinho como aperitivo.

Graduação Alcoólica: 12,5-13,5% vol.

Temperatura de Serviço: 14-16°C.



Tipo de vino: Tinto

Clasificación: IGT

Lugar de Producción: S. Anastasia en Randazzo (CT)

Prova da safra 2010. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.