



Tipologia: Vino rosso

Denominazione vino: D.O.C.

Area di produzione: Comune di Santa Lucia del Mela (Messina) – regione Sicilia

Uve: 100% Nero d'Avola

Grado alcolico: 13,5%vol.

Colore: Rosso rubino con riflessi tendenti al granato.

Profumo: Delicati aromi di bacche.

Gusto: Deciso e corposo, con una struttura armonica persistente. L'acidità è intensa ed equilibrata.

Abbinamento: La morbidezza, il medio corpo ed il giusto grado di alcolicità rendono questo vino estremamente versatile. Può quindi essere utilizzato negli aperitivi, nei primi piatti includendo anche le portate di pesce, e nei formaggi a pasta molle.

Viene comunque consigliato soprattutto in abbinamento a formaggi stagionati e ad arrosti di carni pregiate.

Temperatura di servizio: 18 °C. Si consiglia di servire in caraffa aprendo la bottiglia mezz'ora prima.



Type: Red wine

Classification: D.O.C. (denomination of controlled origin)

Production: City of Santa Lucia del Mela (Messina) - Sicily region

Grapes: 100% Nero d'Avola

Alcohol: 13.5% vol.

Colour: Ruby red with garnet reflections.

Fragrance: Delicate aromas of berries.

Flavour: Determined and full-bodied, with a persistent and harmonic structure. The acidity is intense and balanced.

Food Pairings: The softness, the medium body and the right level of alcohol make this an extremely versatile wine. It can then be used in appetizers and first courses, also including fish dishes, and soft cheeses.

It is however recommended especially in combination with refined cheeses and roasted meats.

Serving temperature: 18° C. Serve in carafe opening the bottle half an hour before the service.



Weintyp: Rotwein

Klassifizierung: Bezeichnung für kontrollierte Herkunft (D.O.C.)

Produktionsgebiet: Stadt von Santa Lucia del Mela (Messina) - Sizilien Region

Trauben: 100% Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase: Feine Aromen von Beeren.

Geschmack: Entschlossen und vollmundig, mit einer harmonischen und nachhaltigen Struktur. Die Säure ist intensiv und ausgewogen.

Speiseempfehlung: Die Weichheit, der mittlerer Körper und das richtige Maß an Alkohol machen diesen Wein sehr vielseitig. Er kann dann mit

Vorspeisen, ersten Gängen und auch Fischgerichte, und Weichkäse verwendet werden. Es wird jedoch insbesondere in Kombination mit gereiften Käse und gerösteten Fleisch empfohlen.

Trinktemperatur: 18° C Servieren in Karaffe, Öffnen der Flasche eine halbe Stunde vor der Bedienung.



Tipo de vinho: Tinto

Denominação: D.O.C.

Área de Produção: Município de Santa Lucia del Mela (Messina) – região Sicilia

Uvas: 100% Nero d'Avola

Gradação Alcoólica: 13,5% vol.

Cor: Vermelho rubi, reflexos tendentes ao granada.

Aroma: Delicados aromas de frutas.

Sabor: Intenso, encorpado, de estrutura harmónica persistente. Acidez intensa e equilibrada.

Diretrizes Gastronómicas: A sua maciez, o corpo e acidez adequada, tornam esse vinho extremamente versátil. Pode ser degustado com aperitivos, massas e risotos, peixes e queijos de pasta mole. Recomendado sobretudo com queijos curados e carnes nobres assadas.

Temperatura de Serviço: 18 °C. Se recomenda abrir a garrafa 30 minutos antes, e servir em uma jarra.



Tipo de Vino: tinto

Clasificación: Denominación de Origen Controlada

Lugar de producción: Ciudad de Santa Lucia del Mela (Messina) - región de Sicilia

Uvas: 100% Nero d'Avola

Alcohol: 13,5% vol.

Color: rojo rubi con reflejos granates.

Aroma: Delicados aromas de bayas.

Sabor: Decidido y con cuerpo, con una estructura armónica y persistente. La acidez es intensa y equilibrada.

Maridaje: La blandura, el cuerpo medio y el nivel adecuado de alcohol hacen de este un vino muy versátil. Puede entonces ser utilizado con aperitivos, primeros platos y también platos de pescado y quesos suaves.

Sin embargo, se recomienda especialmente en combinación con quesos curados y carnes asadas de calidad.

Temperatura de servicio: 18° C. Servir en la jarra y abrir la botella media hora antes del servicio.

Close

Direzione Generale: Lungadige Cangrande, 1 | 37126 VERONA - ITALY - Tel. 045 2070341/2/3 - Fax 045 2070344 - P.IVA 02406820965

Safra 2009. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 25/11/2015.