



MANNARA NERO D'ÁVOLA 2015 750 ML

Até pouco tempo, era difícil ouvir falar na Nero d'Ávola - mas a uva do sul da Itália, assim como a Primitivo, está ganhando cada vez mais espaço nas prateleiras. É fácil entender o porquê ao abrir este vinho: logo ao servi-lo, é possível sentir as cerejas e ameixas maduras que seduzem o nariz e convidam para o primeiro gole. Leve, redondo e macio, tem boa acidez para harmonizar e é um tinto muito fácil de beber. O clima mediterrânico e o solo argiloso da Sicília são perfeitos para o cultivo da casta local Nero d'Ávola, que dá origem a vinhos versáteis e ótimos para harmonizar pratos tipicamente italianos, como massas e pizzas.

Tipo de vinho	Tinto
Tipo de uva	Nero d'Ávola
Composição	100% Nero d'Ávola
País	Itália
Região	Sicília
Sub região	Santa Ninfa
Nome do produtor	Barone Montalto
História do produtor	

A vinícola Barone Montalto foi fundada em 2000 em Santa Ninfa, na Sicília, ilha localizada no sul da Itália. Administrada atualmente por Marco Martini, a vinícola só tem crescido nos últimos anos aliando pesquisa e experimentação à tradição siciliana. Os vinhedos estão localizados em uma privilegiada região, com solo calcário e clima quente e seco, que extraem o melhor das uvas.

Ano da safra do produto	2015
Tamanho/Quantidade da garrafa (ml)	750 mL
Gradação alcoólica	13,5
Temperatura ideal de consumo	16°C a 18°C
Harmonização	Rosbife, queijo pecorino ou fettuccini à pomodoro
Características olfativas	Aromas de cereja e ameixa madura
Características visuais	Cor púrpura
Características gustativas	Frutas vermelhas maduras
Acidez	Média
Persistência	Média
Frutado	Médio
Tanino	Médio

Safra 2015. Roda de Vinhos Grand Cru em 25/03/2017.