

CANTINE VINCI

VIGNETI E CANTINE IN MARSALA



TANINÉ VINO LIQUOROSO ROSSO

VITIGNO
NERO D'AVOLA
ZONA DI PRODUZIONE
TERRITORIO DI MARSALA
ALTITUDINE MEDIA
60 METRI SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
SPALLIERA
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
10 ANNI
PERIODO DI VENDEMMIA
SETTEMBRE
FERMENTAZIONE ALCOLICA
FERMENTAZIONE INIZIALE IN SILOS DI ACCIAIO A
TEMPERATURA CONTROLLATA ED ARRESTO DELLA
STESSA MEDIANTE AGGIUNTA DI ACQUAVITE DI VINO
COLORE
ROSSO RUBINO
PROFUMO
SOFISTICATO ED EVOLUTO, DI NOTEVOLE INTENSITÀ
E OTTIMA PERSISTENZA AL NASO; RISALTA LA PRUGNA
E LA CILIEGIA
SAPORE
INTENSO E CALDO CON RICHIAMI DI FRUTTA MATURA A
BACCA ROSSA
TENORE ALCOLICO
18,00% VOL
TENORE ZUCCHERINO
150 GR / LT
AFFINAMENTO LEGNO
MINIMO 1 MESE IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
MINIMO 2 MESI
ABBINAMENTO
OTTIMO VINO DA DESSERT, SI ACCOMPAGNA BENE A
CIOCCOLATO E PASTICCERIA A BASE DI CIOCCOLATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12 °C COME APERITIVO, TEMPERATURA AMBIENTE
COME DESSERT

CONFEZIONAMENTO [750 ML]

- 6 BOTTIGLIE DA 750 ML PER CARTONE
- 29 CARTONI PER STRATO
- 174 CARTONI PER PALLET
- DIMENSIONI PALLET: 80*120*170



Winemaker - VITO MALTESE