



Nero d'Avola D.O.C.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied, Vegan
Wijnhuis	Colosi
Regio	Sicilië
Subregio	Riesi
Druif	Nero d'Avola
Grondsoort	Kalkachtig
Jaartal	2022
Pairings	Kazen, Rood vlees, Vleesragout
Inhoud	0.75L
Alcohol	14%



De oogst voor de Nero d'Avola van Colosi vindt plaats in het tweede deel van september. Nadat de druiven zijn geplukt en tot most zijn verwerkt, ondergaan ze gedurende de hele fermentatieperiode een maceratie op de druivenschillen om het maximale kleurextract te verkrijgen. De rijping vindt uitsluitend plaats in roestvrijstalen tanks gedurende een periode van zes maanden. De wijn heeft een robijnrode kleur. In de neus is hij bijzonder fruitig, met aroma's van zure kersen, pruimen en bramen, vergezeld van complexere tonen van zwarte peper, zwarte olijven en inkt. Zacht en rond in de mond, soepel en omhullend, vol van smaak maar met een knapperig einde dankzij de subtiele tannines. Serveertemperatuur: 16-18° C