



## 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,<br>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