



ACQUISTATO IL

"Lorlando" Nero D'Avola DOC Sicilia 2020

2020

Tra frutta matura e fini note speziate



Svinando®

La sua etichetta elegante e satinata sottolinea la natura nobile di questo prezioso Nero d'Avola in purezza, proposto da Assuli. Vitigno simbolo della migliore Sicilia enologica, la cantina di Mazara del Vallo, in provincia di Trapani, riesce a valorizzarlo grazie a una vinificazione accurata. Dopo la svinatura, questo rosso affina solo in acciaio per valorizzare al meglio la ricchezza del frutto. Si scopre così un vino caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino, particolarmente compatto e ancora solcato da riflessi porpora. Al naso i profumi sono intensi e richiamano la frutta rossa matura a cui si aggiunge una fine nota speziata. In bocca è ricco ed equilibrato. Gradevolmente morbido e dotato di tannini maturi e fini. E' il vino da servire quando il menù prevede un buon arrosto con le patate.

Una cantina moderna e certificata BIO, dove vengono utilizzate le tecnologie più innovative nel rispetto dell'ambiente. Questa è Assuli, azienda siciliana impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi a esso, fino quasi a fondersi. Ad Assuli, però, la tradizione si sposa con le moderne tecniche di vinificazione, capaci di esaltare la potenza espressiva delle uve di partenza, fino a ottenere vini di grande carattere e personalità. Vini unici che lasciano il segno nella memoria di chi ha la fortuna di assaggiarli. Una risposta efficace all'omologazione globale del gusto.

La Vigna

Terreno Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso con scheletro affiorante.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve NERO D'AVOLA 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione di 10/15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26°C Maturazione: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi.

Sensazioni Visiva: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora. Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura. Gustativa: buon equilibrio in bocca e morbidi tannini.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821