



ACQUISTATO IL .....

"Disueri" Nero d'Avola Sicilia DOC 2023

2023

## Intenso e persistente



La vinificazione del Disueri inizia con la diraspatura e la macerazione a freddo delle bucce. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e follature, per estrarre colore e aromi dalle bucce. Al termine viene svolta la malolattica, in acciaio, e successivamente il vino rimane a contatto con le fecce fini per almeno 5 mesi. L'affinamento si conclude in bottiglia. Nero d'Avola, Sicilia DOC, il Disueri di Cusumano si presenta nel calice di un colore rosso rubino scuro. Al naso si apre con aromi fruttati di ciliegia, mora e viola. In bocca, invece, è secco ed equilibrato, con una piacevole sensazione di calore e una buona persistenza aromatica. I vigneti da cui nasce il Disueri si trovano a circa 400 metri sul livello del mare, in una zona collinare caratterizzata da terreni di origine argillosa che conferiscono al vino struttura, mineralità e una buona capacità di invecchiamento. Con il tempo, i suoi aromi si evolvono e si arricchiscono di note speziate e terziarie. Disueri è un vino versatile, perfetto per accompagnare carni rosse e grigliate. Si sposa bene anche con primi a base di ragù di carne e formaggi stagionati.

Cusumano in poco tempo ha saputo affermarsi come una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama enologico italiano. Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, a Partinico, in provincia di Palermo, l'azienda ha rapidamente conquistato un ruolo di primo piano grazie alla combinazione di tradizione e modernità nella produzione dei suoi vini. La filosofia di Cusumano si basa su un profondo legame con il territorio, valorizzando le peculiarità di ogni area viticola per esprimere al meglio le caratteristiche delle uve autoctone e internazionali coltivate. L'azienda possiede oggi circa 520 ettari di vigneti distribuiti in diverse zone dell'isola, ognuna con specifiche peculiarità che influenzano la qualità e il carattere dei vini prodotti. La capacità di Cusumano di coniugare tradizione e innovazione si riflette anche nel design delle etichette e nella comunicazione del brand, caratterizzati da uno stile moderno e accattivante. Questo approccio ha contribuito a rendere i vini dell'azienda riconoscibili e apprezzati sia in Italia che all'estero. Ultimo aspetto riguarda l'attenzione dell'azienda alla sostenibilità ambientale. Cusumano, infatti, è certificata SOSTain e VIVA, programmi che promuovono pratiche agricole sostenibili e il rispetto per l'ambiente.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	terreni di origine argillosa
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-est
<b>Allevamento</b>	spalliera
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	nero d'avola 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3-5 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 1 giorno a 12°C, fermentazione a 28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.
<b>Sensazioni</b>	Di colore rosso rubino scuro. Al naso si apre su aromi fruttati di ciliegia, mora e viola. In bocca è secco ed equilibrato, piuttosto caldo e persistente.

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