

Omnis

- › Nero d'Avola 100%
IGP • Sicilia

Vino Biologico

Vendemmia

Tra la prima e seconda decade di Settembre, a piena maturazione delle uve. Le uve selezionate vengono raccolte manualmente nelle ore più fresche della giornata ed adagate in piccole cassette.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate in vasche d'acciaio con macerazione di circa 10-15 giorni ad una temperatura di circa 20°C.

A fermentazione malolattica svolta, la maturazione prosegue in barrique ed in botti da 2500 litri di rovere francese ed americano, per una durata di circa 12 mesi a cui segue un idoneo affinamento in bottiglia per una maggiore evoluzione del vino.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, rapisce il naso con tipici sentori di pepe nero, cuoio e liquirizia che ben si integrano con leggere note vanigliate e tostate.

Al palato risulta complesso, avvolgente, con tannini morbidi ed equilibrati. Persistente nota speziata al retrogusto.

Abbinamento

Ottimo con i secondi a base di carni succulenti, brasati di selvaggina, stracotti e formaggi stagionati. Interessante l'abbinamento con piatti a base di tonno fresco grigliato (tagliata di tonno).

