

Molino A Vento Nero D`Avola

Italia, Sicilia
Årgang: 2017

Klassifikasjon: DOC Sicilia
Type: Rødvin,
Produsent: Tenute Orestiadi

Om produsenten:

This is the beginning of the story of **Tenute Orestiadi**, born in 2008 in the heart of the Belice Valley, in Gibellina, Sicily, where perfumes and Mediterranean colors intertwine with myth and art. After the 1968 **Belice earthquake**, the entire valley became the center of cultural exchange and dialogue for the Mediterranean area, transforming the arduous times into energy after a historically and economically complex moment.

Innhøsting: Druene blir innhøstet for hånd. Gjæringen finner sted i temperaturkontrollerte tanker med daglig pumping i 12-15 dager. Vinen modnes i rustfrie ståltanker og lagres på brukte franske eikefat 2-4 måneder.
Vinifikasjon / Produkjsonmetode: The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2-4 months

Om produktet: Vindmøllenene i vinmarkene gir navnet «Molino A Vento» til denne vinen og gir også en perfekt avkjøling til druene, som til tider må håndtere de varme sommertemperaturene som er på Sicilia.

Farge: Deep red with purple tones
Duft: Provides a mix of red cherry and raspberry
Smak:

The palate is true to the nose with primary red berry and a mineral like acidity

Druer / Råstoff: 100% Nero D`Avola
Alkohol: 13,5 %

Passer til:

Sicilian anelletti baked, pork sausage to the sauce, fresh pasta filata cheese

Vectura nr: 149049
EPD nr: 5251921

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Skrukork
Antall per kasse: 6