

PALMENTO NERO D'AVOLA SICILIA DOC



PRODUTOR



CANTINE SETTESOLI



DOC
NERO D'AVOLA



ITÁLIA



SICILIA



2022

CARACTERÍSTICAS



100% NERO D'AVOLA



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB
TEMPERATURA CONTROLADA

VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, para preservar as características frutadas e garantir a extração adequada da cor e taninos, fundamentais para a expressão da casta Nero D'Avola. Estagio de 06 meses em aço.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



SALAMES



MASSAS COM
MOLHO VERMELHO



CARNES
VERMELHAS
MAGRAS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos

Aromas: Frutas vermelhas maduras, cereja marasca

Paladar: Vibrante, com taninos moderados e final persistente.



13,5 %



16 C°~20 C°

