

Abbazia San Giorgio

IGT Terre Siciliane Garofalo Nero D'Avola e Alicante | 2018
VIN0236-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
ELEMENTO PRIMO	NERO D'AVOLA E ALICANTE
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	12.50

Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene spontaneamente e si protrae per oltre 15 giorni, in funzione del grado di intensità di colore che si vuole dare al vino. Non si effettua alcuna filtrazione. L'affinamento avviene dapprima in silos di acciaio dove il vino sosta per circa 12 mesi, trascorsi i quali, viene spostato in tonneau esaurite dove sosta ancora per 18 mesi.

Descrizione vino

È un vino complesso che richiama note di viola mammola, ribes nero, prugna e cioccolato bianco. Di corpo vellutato, avvolgente con le sensazioni fruttate e animato da una salinità esaltante che lo rende scorrevole e gastronomico. Adatto a piatti di carne alla griglia e partite a carte con vecchi mazzi.

