

ITALIANO



IL VERO SICILIANO ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Vitigni

Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Frappato

Zona di produzione

Sicilia

Vinificazione

Le uve del "Vero Siciliano" sono coltivate in collina e quando raggiungono la maturazione vengono lasciate alcuni giorni nel vigneto per acquisire un alto grado e la giusta concentrazione. L'invecchiamento in grosse botti di rovere per 6 mesi permette al Vero Siciliano di maturare e di acquisire la complessità che lo rende unico.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino intenso. Morbido, vellutato e corposo, al palato presenta note di frutti rossi.

Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di carni, formaggi e salumi.

Temperatura di Servizio

16°-18°C

Bottiglia

Borgognotta Autentica

Dati analitici

Alcol: 15% vol.

Zuccheri: 17 g/l



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

www.schenkitalia.it