



NERO D'ALTURA

È UN VINO OTTENUTO DA UVE "NERO D'AVOLA" DAL COLORE ROSSO INTENSO E DAI RIFLESSI VIOLACEI, DAI PROFUMI DI FRUTTA ROSSA IN PARTICOLARE DI CILIEGIA; AL SAPORE È PIENO E VELLUTATO CON NOTE DI FRUTTA E DI SPEZIE.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Rosso D.O.C. Sicilia.

Vitigno / Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica / 14,5% vol.

Contenuto / 75 cl. / 150 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Prima decade di ottobre rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 90 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione e macerazione / In rosso in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 8-10 giorni a 25° C.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata di 15° C.

Affinamento in legno / 12 mesi in barrique di quarto passaggio.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Rosso intenso con riflessi violacei.

Odore / Tipico di frutta rossa con note speziate.

Gusto / Pieno, equilibrato e con note vellutate.

Abbinamenti / Carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio / 18° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853