

Tasca Lamuri nero d'Avola



DENOMINACIÓN

Rosso Sicilia DOC



AÑADA

2019



REGIÓN

Sicilia, Italia



VARIEDAD

Nero d'Avola 100%



TIPOLOGÍA

Tinto



CRIANZA

Fermentación en depósitos de acero inox, crianza de 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés Allier y Tronçais, refinamiento de 3 meses en botella.

FORMATO



0,75 cl

ALCOHOL



13% vol

OCASIÓN




Cenas entre amigos con platos mediterraneos, vino de meditación.

MARIDAJE



Verduras mediterráneas, caponata siciliana, carnes rojas, conejo o cordero, quesos picantes y no demasiado maduros, platos de pasta, pasta rellena, cuscús de carne.

NOTAS DE CATA

		
<p>Color rojo rubí brillante e intenso.</p>	<p>Hermosas notas afrutadas de cereza, bayas silvestres y moras. Un toque de especias, vainilla, cacao, canela, cardamomo, tabaco y elegantes notas herbáceas que recuerdan el sotobosque mediterráneo.</p>	<p>Se abre a un sabor de buena estructura, equilibrado, con taninos suaves y flexibles, fruta densa y una agradable frescura. El final es largo y atractivo.</p>

INFORMACIÓN ADICIONAL

Lamuri significa "amor" en el dialecto siciliano. Y del amor y la pasión de ocho generaciones en la viticultura nace este elegante y afrutado vino tinto desde las alturas de las Tenuta Regaleali. Las uvas de este Nero d'Avola de la finca Tasca se cultivan en viñedos situados entre 450 y 700 metros sobre el nivel del mar.

Tras la vendimia, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, seguida de una crianza de unos 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés Allier y Tronçais, de las que un 20% son nuevas y un 80% de segundo y tercer crecimiento.

Este vino tinto se envejece durante 3 meses en la botella.

