



NERO D'AVOLA DOC
IRUKA Vendange tardive

LA RÉGION :
Sicile

LE PRODUCTEUR :
Ottoventi

LE TERRITOIRE :
Sicile , Trapani sous-zone Val d'Erice

LE CÉPAGE :
Nero D'Avola 100%

LE VIGNOBLE :
Alongé ver la mer , en pente sur des terrain mixte et riche en minéraux . La vigne est élevé a Spaglieria (Treillage) selon les règles de l'agriculture biologique.

LA VINIFICATION :
Après une sélection rigoureuse des raisins, cueilli a maturation avancé, la macération a lieu en cuves d'acier inoxydable seulement avec ses levures indigènes à une température contrôlée. Suit un repos de 8 mois en tonneaux de rouvre français de deuxième passage.

L'AFFINAGE :
8 mois en tonneaux de rouvre français de deuxième passage.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Couleur rubis profond.
Parfum intense de mure et griottes . La bouche est riche, chaude et plaine . Le finale est puissant et longue , retour presque végétale légèrement épicée au tanin élégant. Persistent, riche et gourmand.

TEMPERATURE DE SERVICE *16° C*

