

Coste a Preola Nero d'Avola 2019 – Territoriali

Coste a Preola Nero d'Avola tulee viinitarhoilta, jotka rajoittuvat Preola-järven ja Gorghi Tondin WWF:n luonnonsuojelualueeseen. Tämän viinin olemus edustaa vahvaa yhteyttä viinitilan ja läheisen luonnonsuojelualueen välillä. Nero d'Avolan antamat piirteet Coste a Preolassa viittaavat ainutlaatuisen kauniiseen alueeseen, joka on vuosituhansien ajan ollut perustus laadukkaalle viininviljelylle.

Luokitus: DOC Sicilia

Sertifikaatti: Luomu, IT-BIO-009

Alkuperä: Mazara del Vallo, Lounais-Sisilia, noin 25 m meren pinnan yläpuolella.

Rypäleet: 100% Nero d'Avola

Tilavuus-%: 13.5%

Väri: Kirkkaan rubiininpunainen, violetti sävy.

Tuoksu: Monimuotoinen, miellyttävän mausteinen, aavistus hapanta mustaa kirsikkaa ja villimarjoja.

Maku: Runsas, voimakas, pehmeä, tasapainoiset tanniinit, erinomainen pysyvyys.

Sopivuus: Grillattu punainen liha, riista- ja tryffeliruuat, mausteiset ja vahvat juustot.

Tarjoilu: 16-18 °C

Ensimmäinen vuosikerta: 2006

Tuotettu: 35.000 pulloa

Viinitarhan tiedot: Coste a Preola Nero d'Avola -rypäleet poimitaan 12 vuotta vanhalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 8,5 tonnia.

Maaperä: Tasainen, sekoitus keskirakeisesta kalkkikivestä ja hiekasta.

Sadonkorjuu: Syyskuun jälkipuoliskolla.

Valmistus: Fermentointiprosessi ruostumattomassa terässäiliöissä, valvotussa lämpötilassa kahden viikon maseroinnilla, malolaktinen fermentointi loppuun saakka.

Kypsytytys: Terästankeissa 5 kuukautta jäännöshiivan kanssa.

