

CANTINA CELLARO

Luma Nero d'Avola DOC Sicilia

100% Nero d'Avola

Italie, Sicile



Ce vignoble est situé à Sambuca Di Sicilia dans la province occidentale d'Agrigento.

Les vignes sont situées à 20 kms de la mer, auprès du lac Arancio, permettant une baisse des températures nocturnes et un murissement des raisins moins rapide.

Vinification : la fermentation alcoolique se produit dans des cuves inox à température contrôlée de 23 - 25°C. Pendant la macération on procède à des remontages fréquents afin d'extraire au mieux la couleur, le corps et les arômes. Après le pressurage doux des raisins, le vin est transvasé brièvement dans des cuves béton, puis en barriques de chêne français pour 6 mois pour terminer l'élevage.

De robe grenat, il offre des arômes de fruits mûrs et d'épices.

En dépit de sa puissance, il présente en bouche, une belle fraîcheur aromatique, des tanins présents mais souples et une longue finale.

Température de service : 16/18°C

Alcool : 13,5%

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges ainsi que les gibiers.