



Saia Nero d'Avola IGT Sicilia 2017

Feudo Maccari

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Sicilia
Produttore	Feudo Maccari Noto
Classificazione	IGT
Maturazione	14 mesi in botti di rovere francese, poi altri 6 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Nero D'Avola 100 %
Articolo n.	19202717

Annotazioni

Il Nero d'Avola è un vitigno a bacca rossa di probabile origine siciliana, diffuso nell'Italia meridionale e chiamato dagli abitanti del luogo anche "Principe Siciliano". È uno dei vitigni tradizionali della Sicilia e produce vini eccellenti.

Abbinamenti

Con primi piatti, carni, pollame, selvaggina e formaggi.

Note di degustazione

Profumo ricco con note aromatiche di more e amarene, un po' di vaniglia e pane tostato delicato, sfaccettature speziate, molto denso e complesso al palato, estremamente pieno e sostanzioso, tannini fitti e fermi, fruttato e speziato nel finale.