



Salina rosso

Categoria: IGP Salina

Alc.: 13,5%

Vitigno: Nero d'Avola e
Nerello Mascalese

Allevamento: A Spalliera

Vinificazione: Macerazione sulle bucce

Maturazione: In vasche di acciaio Inox

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Descrizione: Di colore rosso rubino con evidenti note violacee, di buona consistenza, archetti stretti e lacrime pesanti evidenziano la buona struttura di questo vino.

Dai profumi ampi e ben marcati di fruttato "visciole e more" qualche nota speziata di vaniglia e liquirizia con sentori di tostato e di carruba. Al gusto è secco e caldo, ben equilibrato con presenza di tannini, intenso e persistente, lascia in bocca una avvolgente morbidezza.

Abbinamento: Cibi ricchi di sapore e speziati con preparazioni di carni rosse, salsate, formaggi stagionati e primi piatti con sughi e ragù.