

FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA 2020



● DESCRIÇÃO DO VINHO


Ícone do renascimento enológico da Sicília, a Nero d'Avola é uma casta autóctone de grande importância na produção de vinhos italianos. Inicialmente encontrada em Siracusa, a uva é hoje difundida em todas as áreas vinícolas da Sicília. A Nero d'Avola é cultivada na propriedade de Sambuca di Sicilia, onde são selecionadas variedades únicas para crescer nos vinhedos ensolarados e imaculados da vinícola Feudo Arancio. Este tinto exibe cor vermelho-rubi profundo com reflexos violáceos. O aroma manifesta notas de groselha, morango silvestre e romã. No paladar é suave e aveludado, com características distintas de frescor e frutado.


● ESTILO: TINTOS INTENSOS


Estes vinhos são estruturados e elegantes, a maioria tem passagem em barris de carvalho. São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho. O envelhecimento em garrafa suaviza os taninos e fornece a complexidade que é a característica principal desse estilo.

 **País:**
Itália

 **Uva:**
Nero D'Avola

 **Temperatura:**
16°C a 18°C

 **Abrir e consumir após:**
60 minutos

 **Teor alcoólico:**
13%

 **Corpo:**
●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Peito de frango frito com páprica, Pilafe de arroz ao curry, Porco, Salada de lulas com pimentão, Sobrecoxa de frango tandoori, Tournedos grelhado com foie gras, Pappardelle al ragù di funghi, Massa com funghi no tomilho.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.