

## VINHO TINTO NERO D'AVOLA DUCA DELLA ROCCA IGT

País de Origem	Itália	
Região	Sicília	
Produtor	Contri Spumanti S.p.A	
Safra	2017	
Castas	Nero D'Avola	
Temp. Serviço	14 a 16°C	
Guarda	5 anos	
Harmonização	Massas   Carne vermelha   Queijos envelhecidos	
Análises	Álcool: 13,3% Acidez: 5,46g/l	PH: 3,57 Açúcares totais: 6,2g/l
Barrica	4 a 6 meses	
Vinificação	Uvas colhidas plenamente maduras, a fermentação ocorre com as cascas em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada com remontagens frequentes para melhorar a extração de aroma.	
Notas de Prova	Apresenta cor vermelho rubi com aromas complexos de violeta e especiarias, frutas vermelhas maduras como framboesa e cereja. No paladar é um vinho quente, rico e redondo com boa estrutura e aromas frutados e de especiarias, com final persistente.	



Cód. 24592