



EPICENTRO ROSSO RISERVA DOC

País - Itália

Região - Sicília

Uva - Nero d'Avola

Amadurecimento - Colheita manual. Amadurecimento em barris de carvalho francês, onde é submetido a fermentação malolática e envelhece por cerca de 18 a 20 meses. Completa o refinamento em garrafa deitada

Visual - Cor rubi escura e impenetrável.

Aroma - Aromas evidentes de frutas maduras

Paladar - se apresenta fresco, rico, bem equilibrado. Taninos delicados. Boa acidez e persistência

Harmonização - Massas em geral, queijos meia cura, carne grelhada mista, cordeiro assado

Premiações e Pontuações - Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelles '17, Medalha de Ouro Mundus Vini '17