



# QUATTRO QUARTI ROSSO IGP APPASSIMENTO

**Vinicola** - Cantine Ermes

**País** - Itália **Região** - Sicilia

**Uva** - Quatro tipos de Nero d'Avola de terroir diferentes

**Amadurecimento** - Colheita manual.

As uvas passam pelo processo de "appassimento" (secagem e desidratação natural) por 30 dias. O vinho envelhece por 4 meses em barris de 500 litros

**Visual** - Vinho vermelho rubi intenso com tonalidades purpura brilhante e complexa

**Aroma** - Aromas de frutas vermelhas doces recém-colhidas, ameixa, cerejas em álcool e baunilha.

**Paladar** - Na boca é austero, macio e complexo

**Harmonização** - Massas em geral, queijos meia cura, carne grelhada mista. Passando pelo processo de "appassimento" podem se ousar combinações com chocolate amargo e pera assada.