



VINO ROSSO - NERO D'AVOLA

Terre Siciliane I.G.P.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a capello emerso, alla temperatura di 25°C per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25°C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and "delestage" for 10 days; the wine is then racked in French oak barrels where it.

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Si distingue per il colore violaceo accompagnato all'olfatto da note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi, di notevole complessità. In bocca è speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

Deep blue with violet nuances. The nose reveals notes of cherry, blackberry and mulberry with remarkable complexity; on the palate is spicy, luscious, embracing and velvety.

COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra 16° - 18°C.

Serve at a temperature between 16° - 18°C in average size stem glasses.

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi
Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: 100% Nero D'Avola
Grado Alcolico: 13% Vol.
Colore: Rosso



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792
www.tenutemokarta.com