

Nero d'Avola centopassi

Vitigno: Nero d'Avola 100%.

Età viti: 10 anni.

Lavorazione: Maturazione in acciaio per 8 mesi; non filtrato; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado Alcolico: 13%.

Bottiglie Prodotte: 3.000.

Capacità d'invecchiamento: 10 anni.

Abbinamenti: Apprezzabile abbinandolo a una tagliata di tonno accompagnata da cipolle di Giarratana.

Elemento di spicco: Un vino dal profilo vero ed originale.

Per chi? Per tutti.

Recensioni: "Succulento al gusto, ove si manifesta in una commissione acido-sapida che introduce un'alcolicità perfettamente fusa al gagliardo tannino."

AIS Duemilavini 2011

(Le annate potrebbero variare in base alle scorte di magazzino.

Per info contattare il numero 392 0221572 tramite whatsapp.)

CENTOPASSI

Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia. Le vigne sono distribuite nell'Alto Belice corleonese, una zona dalla bellezza travolgente, particolarmente vocata a produzioni di alta qualità. I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche.