

Musita Nero D`Avola



PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia

TOOTJA

Musita S.R.L

VIINAMARJAD

100% Nero d'Avola

– Sitsiilia levinuim traditsionaalne tume marjasort, mis võimaldab toota hea karakteriga toiduveine ja sobib laagerdamiseks tammevaatides.

– värvilt sügav rubiinpunane;

– aroomis tunda küpseid musti marju, mureleid ja tumedaid luuvilju, koos kerge ürdise marjapargi ja sametise vürtsikusega;

– maitstes tunda tumedaid kirsse, tumedaid luuvilju, põldmarju ja küpsenud mustikaid, kuhu lisandub kerge piprane vürtsikus. Järelmaitse pikk ja marjaselt-vürtsikalt elegantne, kus tunda kergeid magusaid tammevaadist tulevaid vürtse;

– viinamarjad on käsitsi korjatud Trapani linnakese lähistel paiknevatest savise pinnasega veiniaedadest. Vein kääratakse koos kestadega ja laagerdub osaliselt Prantsuse tammevaatides ja filtreeritakse kergelt enne villimist;

– veinikeldris säilitamiseks 3 – 4 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

Grillitud liharoad, tomatikastmed, tugevamate punaste kastmetega grillitud seafilee, väikeulukid, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 14-16°C, bordeaux tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



8055731670420