

# Nicosia Hybla Cerasuolo Di Vittoria



## PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, Cerasuolo de Vittoria D.O.C.G.

## TOOTJA

Cantine Nicosia

## VIINAMARJAD

60% Nero d'Avola, 40% Frapatto

Sitsiilias levinud kohalikud tumeda kestaga marjasordid, mida kasvatatakse peamiselt Etna vulkaanilistel mäenõlvadel.

## VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv ja marjaselt elav punavein

-Värvilt keskmise intensiivsusega granaatpunane.

-Aroom on keskmisest kõrgema intensiivsusega ja marjaselt elav. Tunda küpseid punaseid luuvilju, musti kirsse, üleküpsenud punaseid sõstraid, maasikaid ja küpseid vaarikaid koos kadakamarjade ja rosmariiniga.

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega, marjaselt elav ja mineraalselt vürtsikas. Maitstes tunda värskaid punaseid kirsse, vaarikaid, kibuvitsamarju ja üleküpsenud punaseid sõstraid, kuhu lisandub kuivatatud loorberi koos kadakamarjadega. Järelmaitse keskmise pikkusega mineraalne ja marjaselt elav.

-Viinamarjad on korjatud Lõuna-Sitsiiliast, Vittoria linnakese ümbrusest vulkaanilise pinnasega põldudel. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides, areneb lühikest aega suurtes tammevaatides ja küpseb 6 kuud pudelis.

## VEINI SOOVITUS

Lihapõhised suupisted, vokitud juurviljad, küpsetatud liharoad, tomatikastmed, pitsa ja lihapõhised pastaroad.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 – 16 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist võib dekanteerida, arengupotentsiaali veinikeldris 2 - 5 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

## ALKOHOLISISALDUS

13 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



8001014015099