

## ORIGINES ITALICAE NERO D'ÁVOLA SICILIA DOC 2017

Piccini | cód 2255170

A Nero d'Ávola é a mais notável uva da Sicília, originando vinhos famosos por seu toque macio e cremoso no palato. Piccini elabora este convidativo tinto em tanques de concreto, para que mostre o frutado exuberante, repleto de notas de frutas negras que é a assinatura dos bons Nero d'Ávola. Um vinho versátil, que combina especialmente bem com massas com molho de tomate. Um ótimo achado.

<b>Produtor</b>	Piccini
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Sicília - Vinhedos localizados na região da Sicília
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	Nero d'Ávola
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2017
<b>Teor alcoólico</b>	13.5
<b>Temperatura de serviço</b>	18 a 20°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação tradicional em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (28 a 32°C). Maceração durante 20 - 25 dias.
<b>Maturação</b>	Permanece um período em tanques de cimento.
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Pratos à base de tomate, peixes e carnes brancas grelhadas, pizzas

