

NERO D'AVOLA bio I.G.T

Cantine Ermes
Santa Ninfa - Sicilia

Το Nero D'Avola είναι μια ποικιλία που πρωτοεμφανίστηκε στη Σικελία από τους Μεγαρείς που την έφεραν από την Ελλάδα. Η πόλις Ύβλα (Avola) είναι στην πραγματικότητα η πατρίδα του κρασιού που παράγεται από αυτό το σταφύλι.



<u>Χρώμα:</u>	Έντονο κόκκινο ρουμπινί.
<u>Άρωμα:</u>	Ανθώδες με αναφορά στα άνθη της αμυγδαλιάς, φρουτώδες με μνήμες από δαμάσκηνο και κεράσι.
<u>Γεύση:</u>	Πλούσια, ταννική με δυνατές αναφορές στη γλυκόριζα, στο κακάο, σε ορυκτά άλατα και μπαχαρικά.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	12% vol.
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	18° C.
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Ανοιχτός κάλυκας
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Ένα κρασί που συνοδεύει κρέας όλων των ειδών, μαγειρευτά ή ψητά, σοκολάτα και... μαγειρευτό ψάρι!

Η Οίνωδία του Sommelier