

Tarucco Nero d'Avola IGP

Producteur : Azienda Agricola Geraci

Appellation : Rouge - Rosso IGP Terre Siciliane

Millésime : 2013

Lieu de production : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicile

Cépages : Nero d'Avola 100%

Viticulture : Biologique

Vinification : Les raisins vendangés manuellement et délicatement égrappés subissent un foulage doux. La phase de fermentation bénéficie de technologies modernes qui permettent une extraction efficace et importante de couleur et de tannins. L'affinement a lieu en barriques de chêne français et en cuves tronconiques de bois d'Allier durant environ 14 mois.

Rendement : 7.000 kg/ha - Environ 1,2 kg par plante

Description : Sa robe est d'un rouge rubis intense. Il dégage un éventail d'arômes; merise, griotte, eucalyptus, tabac, chocolat, poivre noir et vanille. Il présente une bouche ample avec des tannins sinueux, une grande fraîcheur et une persistance savoureuse de fruit.

Accompagnement : Accompagne parfaitement les rôtis de viandes blanches, plats mijotés et braisés et les fromages à moyenne et longue maturation.

Température de service : 16 °C

Alcool : 14%

Production : Environ 5.000 bouteilles

Potentiel de garde : 5 à 6 ans



Producent : Azienda Agricola Geraci

Appellatie : Rood - Rosso IGP Terre Siciliane

Jaartal : 2013

Productiestreek : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicilië

Druivensoorten : Nero d'Avola 100%

Wijnbouw : Biologisch

Vinificatie : De druiven zijn handmatig geoogst en zacht ontrist en gekneusd. De maceratie begint tijdens de gisting; moderne technologieën verbeteren de extractie van kleur en tannine. De rijping vindt plaats in vaten van Franse eik en in conische vaten in Allierhout voor ongeveer 14 maanden.

Opbrengst : 7.000 kg/ha - Ongeveer 1,2 kg per wijnstok

Omschrijving : Zijn kleur is intens robijnrood met een waaier van aroma's; wilde zure kers, eucalyptus, tabak, chocolade, zwarte peper en vanille. Een volle smaak met fluwele tannine, veel frisheid en een aanhoudende aangename fruitsmaak.

Gerechten : Uitstekend met gebrad van wit vlees, stoofschotels en kazen met gemiddelde en lange rijping.

Serveertemperatuur : 16 °C

Alcohol : 14%

Productie : Ongeveer 5.000 flessen

Bewaarpotentieel : 5 tot 6 jaar