



RISERVE BIO

CEMBALI

Sicilia DOC

LA RISERVA DI NERO D'AVOLA, DA VECCHIE VIGNE AD ALBERELLO.



UVAGGIO

Nero d'Avola biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Baroni, Noto (SR)

TERROIR E ALTITUDINE

Il Nero d'Avola cresce su suoli a medio impasto, calcarei e argillosi ad un'altitudine di circa 50 m s.l.m.

VENDEMMIA

A partire dal mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si procede con la pigiatura, lo start up fermentativo avviene con i lieviti delle uve di provenienza. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio per 12 mesi. Successivamente la selezione delle migliori barriques viene passata in botti più grandi per un affinamento di 6 mesi che verrà poi completato in bottiglia per almeno 3 anni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso amaranto con riflessi rubino, il nostro Cembali presenta eleganti sentori di frutta matura e spezie con note di marasca matura e cannella. Al palato è strutturato e morbido con un finale equilibrato.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare al brasato di maialino nero e si sposa bene con formaggi stagionati come il piacentino ennese.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C



FORMATI DISPONIBILI



0,75 L

1,5 L