

A bottle of Don Tomasi Nero d'Avola wine and a glass of red wine. The bottle is dark with a gold label that reads 'Sicilia' and 'NERO D'AVOLA'. The glass is filled with a dark red wine. The background is a light, textured surface.

DON TOMASI

Note Degustative Tasting Notes

Sicilia

NERO D'AVOLA

Esame Visivo: Limpido , rosso rubino, abbastanza consistente.

Esame Olfattivo: Intenso, persistente, eccellente, fruttato etereo.

Esame Gustativo: Secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, corposo, equilibrato, persistente, armonico.

Considerazioni Finali: Visibilmente intenso rosso rubino, al naso è complesso con sentori fruttati che vanno dalle amarene ai mirtilli, al palato è ricco, pesante e tannico al punto giusto.

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti e formaggi a pasta dura.

Visual Examination: limpid, ruby red, rather dense.

Olfactory Examination: intense, highly lingering, first-class, etheric fruity.

Gustatory Examination: dry, warm, soft, tannin-rich, full-flavored, well-balanced, lingering, harmonious.

Final Observations: Visibly intense ruby red. To the nose it is a complex wine with fruity hints such as black cherries and blueberries. Rich on the palate, it is heavy and tannic in the right measure.

Pairings: red meat, roast meat and hard cheeses.

Per Vitem ad Vitam

Nero d'Avola



Varieta': Nero D'Avola
Classificazione: I.G.P. Terre Siciliane
Comune di Produzione: Monreale- c.da Pietralunga
Altimetria: 380 mt. S.l.m.
Resa per Ettaro: 70 ql./ha.; 1.4 kg per pianta
Sistema di Allevamento: Guyot
Densita' di Impianto: 5.000 piante per ettaro
Epoca di Raccolta: Seconda decade di Settembre
Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata di 28°C per 12 giorni sulle bucce
Vasche di Fermentazione: Acciaio inox
Affinamento: 3 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in vasche acciaio inox
Grado Alcolico: 13,5 % vol

Variety: Nreo d'Avola
Classification: I.G.P. Terre Siciliane
Municipality of Production: Monreale
District: Pietralunga
Altimetry: 380 mt. S.l.m.
Yuld for Hectare: 70 ql./ha.; 1.4 kg per pianta
Keating System: Guyot
Density Sistem: 5.000 Plant for hectare
Vintage Time: Second half of September
Vinification: maceration followed with twelve days of permanence in the peels at controlled temperature of 28°
Fermentation's Lasins: Inox steel
Refinement: 3 months in barriques and 6 months in stainless steel vash
Alcoholic Strenght: 13,5 % vol




DON TOMASI

www.dontomasi.it

Don Tomasi srl - Contrada Don Tommaso - 90040 San Cipirello (PA)
tel. +39 091 98765730 - fax +39 091 8771338 - celll +39 333 2211951 - e-mail : info@dontomasi.it