



The image shows a bottle of Don Tomasi Cabernet Nero d'Avola wine on the left and a glass of red wine on the right. The bottle has a dark label with gold accents. The glass is partially filled with a dark red wine. The background is a light, textured surface.

DONTOMASI

Note Degustative Tasting Notes

CABERNET
nero d'avola

Sicilia
Indicazione Geografica Protetta

DONTOMASI

Sensazionale monumento di polpa e di spezie, morbide ed eucaliptose. Insondabile spessore, tutto avvolto, setosamente e vellutatamente, in un manto di copiosa e succosa glicerina.

Al palato favolosamente avvolgente, pur in presenza di un'imperiosa mole tannica.

Al naso, spettacolare dolcezza di polpa cremosa e maturissima di balsamicità del rovere, che, aniciose e ben vanigliate, stondono, mentificano ed amplificano, in una montagna di profumi, la linfaceità della clorofilla.

Al gusto, eccezionale concentrazione di sensazioni di bacche rosse (cassis), con speziosità balsamiche maestosamente morbide, che, irradiandosi, non smettono di persistere, avvolgendo il tutto in un abbraccio di forti emozioni.

Visual Examination: limpid, garnet red, dense.

Olfactory Examination: intense, highly lingering, first-class and well-rounded.

Gustatory Examination: dry, warm, weighty on the palate, tannin-rich, vigorous, well-balanced, highly lingering, mature, harmonious.

Final Observations: It is a monument of pulp and soft eucalyptus balsamic spices. Unfathomable silky intensity, velvety enfolding with layers of abundant and juicy glycerin. On the palate, it is fabulously mouth-filling despite the imperative presence of tannins. To the nose it is creamy and highly ripe sweet, pulpy, with vanilla and aniseed balsamic notes from the oak, smoothing this wine out, conferring an amplifying taste of chlorophyll lymph to its scent-filled fragrance. The main fruit of this wine is the blackcurrant, in exceptional concentration, with a balsamic spiciness of taste, majestically soft, but at the same time persistent, all-embracing and spreading.

Pairings: red meat, roast meat and hard cheeses.

Per Vitem ad Vitam

Cabernet Nero d'Avola

Varieta': 70% Cabernet S.- 30% 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: 12 mesi in barrique di rovere francese
e 6 mesi in vasche acciaio inox
Grado Alcolico: 13,5 % vol

Variety: 70% Cabernet S.and 30% Nero 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
Kearing Sistem: 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: 12 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