



MICINA
Sambuca di Sicilia .

Nr. 820

Nerello Mascalese

Vinfremstilling : Lav udbytte
(omkring 70 hkg / ha) .

Når druerne modnes , skæres de grene
10 cm foran

den samme klynge og dermed begynder
den naturlige proces med tørring takket
være den varme sicilianske sol
og den sydlige vind fra Afrika.

Efter en meget lang maceration ,
er vinen lagret i egetræsfade ,
hvor den hviler i cirka 6 måneder .

Farve: rubinrød farve , oplyst , fuld og intens.

Duft; afslører intense fornemmelser af røde
frugter, krydderier og røde blomster .

Smag; en varm, fyldig, rund og velafbalanceret ,
med afkast af røde frugter ;
lang eftersmag .

Serveringsforslag :

Fremragende med pastaretter med sovs ,
kød og vildt , fine oste stege.

Temperatur: 18 ° C

Alkoholindhold : 13%