



# CANTINE BARBERA

*vignaiole in menfi*

## RESERVE MENFI DOC



**Coda della Foce** er blevet defineret som en smuk vin i en blå farve og elegant, overbevisende med stil og personlighed. Blanding af Nero d'Avola og Petit Verdot i variable proportioner afhængigt af årgang af de bedste karat, der har vist en særlig personlighed og evolutionær finesse og produceres kun, når karakteristikaene for hver høst og den lange lagring i store tønder giver vinen mulighed for at udtrykke en overlegen organoleptisk kvalitet.

Druer: Nero d'Avola, Petit Verdot

Vingård: 2004 plantning, espaliertræning,

Vinificering: maceration i 2 uger i stål,

Lagring: i store ikke-ristede slaviske

egetræsfade i mindst 2 år, som kan

holde op til 4 år afhængigt af høsten

og vinens egenskaber. Gennemsnitlig

produktion: 3.000 flasker/år.

Vinen produceres kun i de bedste årgange,

der præsenterer tilstrækkelig kompleksitet og

evolutionær finesse

**SMAGSNØTER** Uigennemtrængelig rubin med

lilla reflekser, den afslører noter af rose og

viol i duften, toner af marmelade og fine

krydderier.

Elegant og krydret med bløde og

velintegrerede tanniner,

den omslutter ganen med tydelige strejf af vilde bær og kakao.

God vedholdenhed.

**Alc. 13,50**