

Nero d'Avola



| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| KRAJ | Włochy |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 16.00 st.C |
| REGION | Sycylia |
| APELACJA | Sicilia DOC |
| SZCZEP | Nero d'Avola |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| NAGRODY | James Suckling 90 pkt, IWSC Brąz |

Aromat:

Głęboki rubinowy kolor z fioletową obręczą. Aromat ciemnych owoców z nutami kawy i przypraw.

Smak:

W ustach pełne, delikatne i miękkie, z posmakiem wiśni i śliwek. Długi finisz z dojrzałymi taninami.

Potrawy:

Gulasz wieprzowy, makaron bolognese

Wina **Cusumano** pochodzą z najlepszych parcel rozrzuconych po całej Sycylii a produkowane są w Partinico koło Palermo. Rodzinną firmą w trzeciej generacji zarządzają bracia Diego i Alberto Cusumano, wybitni winemakerzy i zagorzali promotorzy win z Sycylii. Na powierzchni 500 ha wszystkich winnic uprawia się głównie autochtoniczne szczepy białe i czerwone ale również międzynarodowe odmiany mają zastosowanie przy tworzeniu win. Bracia Cusumano stawiają na wysoką jakość produktu jako całość – doskonałe wino w pięknym opakowaniu. Butelki ze szklanymi korkami i nowoczesny design etykiet są tu ważnym elementem marketingowym. Ambitne podejście do produkcji wina, wysokie umiejętności i wykorzystanie najlepszych cech terroir, sprawiły, że wina Cusumano plasują się w czołówce win sycylijskich.