

נרו אורו נרו ד'אבולה אפאסימנטו

Nero d'Avola Appassimento Sicilia DOC אזור גידול: סיציליה זן ענבים: נרו ד'אבולה תהליך יצור: חלק מהענבים נשארים להצטמק על הגפן לבציר מאוחר וחלקם נבצרים ידנית ועוברים תהליך ייבוש מבוקר בן 15 ימים ביקב במהלכו מאבדים 10-15 אחוז ממשקלם. התסיסה וההתבגרות מתבצעות במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. **על היין:** בעל ניחוחות עשירים למדי של פרי יער בשל ודובדבנים. ליין טעמי פרי מודגשים ומרוכזים עם גוף מלא ועומק רב. יין עצמתי שמעניק הרבה טעם בכל לגימה.



תכונות המוצר

איטליה	ארץ:
נרו ד'אבולה	זן ענבים:
נרו אורו	יקב:
לא כשר	כשרות:
יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין אדום	סוג יין: