“SALINA ROSSO” IGP SALINA

Dalle nostre uve Nerello coltivate nell’isola di Salina (Località Malfa e Porri), nasce questo rosso dal colore rubino. Il profumo persistente ricorda le erbe di campo tipiche della macchia mediterranea mentre al gusto spiccano sfumature di marasca e mora selvatica. Salina Rosso è un vino intenso e perfettamente equilibrato che regge alcuni anni di invecchiamento. Si accompagna molto bene a piatti di carne e formaggi dal gusto deciso.

Uve Nerello Cappuccio 50% e Nerello Mascalese 50%
Indicazione Geografica Protetta
Zona di produzione: Capo Faro - Salina, Isole Eolie

La vendemmia avviene tra la seconda e la terza decade di settembre. L'affinamento inizia in botte grande per 6 mesi, per poi continuare per altri 6 mesi vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Gradazione alcolica: 14% Vol.
Temperatura di servizio: 16/18° C

“SALINA ROSSO” IGP SALINA

Obtained from Nerello Cappuccio and Nerello Mascalese grapes cultivated on the island of Salina it is an intense ruby wine, wit a fruity aftertaste, it has hints of morello and wild cherry. The bouquet brinegs the fragrance of the wild flowers in the mediterranean scrub. Perfectly balanced, it can support a few years of aging. Exellent meat and cheese dishes with a distinctive taste.

Wine varietal: Nerello Cappuccio 50% - Nerello Mascalese 50%
Production area: Capo Faro - Salina, Eolie Islands

The grapes, harvested between on second decade of september. Aging process in the large barrels for six months and in stainless steel vats for 6 months more at controlled temperature; 3 months in bottle prior to release.
Alcohol content: 14% vol.
To be tasted at 16/18° C