



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSAPORTO DEL VINO

Sensale Rosso in anfora

Azienda vinicola: SIBILIANA VINI S.R.L.



DETAILS

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo di vino: | vino rosso |
| Annata: | 2022 |
| Paese - Regione: | Italian - Sizilien |
| tipo di vitigno : | Syrah |
| Sapore: | Secco |
| Bottiglie capacity: | 0.75 l |
| Qualità (DO): | IGT IGT TERRE SICILIANE |
| Qualità (EU): | Indicazione Geografica Protetta (IGP) |
| Alcol in vol. %: | 14,00 vol. % |
| Zucchero residuo : | 9,00 g/l |
| Acidità: | 5,80 g/l |
| Maturazione: | Altro |
| Allergeni: | contiene solfiti |
| Temperatura a cui va bevuto il | 17-18 °C |
| Lagerfähig bis: | 1 YEAR |
| Caratteristiche speciali☑☑: | vino aromatizzato all'estratto |

Premiazioni

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Weinbeschreibung

La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.

Abbinamenti

Ottimo da gustare con primi piatti di pasta al sugo, secondi piatti di carne di carne arrosto e selvaggina. Servire a 17-18 °C.

Vinificazione

Fermentazione del mosto in anfora di terracotta a 20-25°C per circa due settimane, con successiva macerazione prolungata per più sei mesi; affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.