

Itália | Tinto | Meio Seco

Parthenium D.O.C. Sicilia Nero d'Avola 2022

750.00 ml

SKU #30600



Uvas

Nero d'Avola



Sicilia

Itália

EAN

8004445704204

DUN

8004445804416

PACK

6

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

Parthenium é uma linha jovem e moderna elaborada pela Cantine Pellegrino, vinícola com mais de 135 anos de história na ilha da Sicília, Itália, que une tradição, modernidade e um conhecimento profundo do seu terroir. Os vinhedos da Cantine Pellegrino estão localizados no oeste da Sicília, a área mais valorizada e dedicada ao vinho da ilha, região com grande variedade de microclimas, também conhecida como o berço das uvas nativas da Sicília. A vinícola tem como compromisso a elaboração de vinhos com uvas autóctones, ou seja, que ali surgiram, que expressem não só as uvas, mas também o terroir, cultura e a história da região. Para isto, ao longo de mais de um século de história, desenvolveram métodos de cultivo de vinhas



Amadurecimento

4 meses em tanques de aço inox



17°C

Temperatura de serviço



5 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Frutas vermelhas como cereja, ameixa e framboesa, violeta, ervas e toques especiados



Harmonização

Visual

Rubi profundo com tons violáceos

Gustativo

Jovem, corpo médio, frutado com toques de violeta, taninos refinados, frescor moderado com final saboroso e agradável

Opte por pratos de média estrutura, carnes vermelhas assadas, cozidas ou grelhadas, carnes brancas intensas, molhos à base de tomate, especiarias ou queijos. Dicas: costela suína ao molho barbecue, hambúrguer angus com bacon e cebola caramelizada, berinjela à parmegiana.

