



2016 Lorlando Riserva

Nero d'Avola Sicilia DOC, Assuli

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi violacei. Intenso al naso, con aromi multistrato di frutta matura. Al palato è equilibrato, ancora una volta con molta frutta e un bell'equilibrio tra acidità e sapore pieno.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Italia

Regione: Sicilia

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Nero d'Avola

Numero di articolo: 1313616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lorlando Riserva

Nero d'Avola Sicilia DOC
Assuli

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Nero d'Avola

Maturità: fino a 2028

**Gradazione
alcolica:** 14.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.