NERO D'AVOLA EIMI SICILIA DOC LOMBARDO

Sicilia DOC, Lombardo, Sicile, Italie

Profil de goût

sec — doux

fruité/doux — épicé/acidulé

lumière — lourd/important

Millésime	2019
Notes	Rouge pourpre intense ; les premières impressions au nez rappellent le chocolat amer. Notes de cerises noires, de tabac, d'épices et de poivre noir. En bouche, il est plein et agréablement baies avec des tanins bien intégrés. Finale dense et longue. Le nom Eimi vient du grec et signifie "je suis".
Accompagnement	Brasato, bœuf grillé, gibier, fromage affiné
Vinification	Fermentation pendant 15 jours à 25°C. Maturation : 12 Mt. en barriques neuves et usagées
Les variétés de raisin	100% Nero d'Avola
Alcool	14.0%
Format	75 cl

LOMBARDO
Au début des années 70, le père de l'actuel propriétaire, les frères Salvatore, Gianfranco et Roberto, a commencé la production de vin. Depuis 2006, les trois frères gèrent l'exploitation des 30 hectares de vignes. En 2013, l'ancienne ferme "Sua Altezza" a été rénovée et transformée en cave de production. À plus de 500 mètres d'altitude, les vins blancs et rouges frais se développent. Dans la production de vin blanc, l'accent est mis sur le cépage local Catarratto, qui est également le raisin le plus cultivé en Sicile. Lombardo est devenu un producteur de premier plan de Catarratto.