



## TREMENTI NERO D'AVOLA CABERNET SAUVIGNON SICILIA DOP

Cantina Orion | Lavis



Origine	Diverse Regionen   Italie
Producteur	Cantina Orion   Lavis
Cépage	70% Nero d'Avola   30% Cabernet Sauvignon
Vinification	Les deux cépages sont vinifiés séparément et à l'identique avec la même technique. La fermentation a lieu dans des cuves en inox à une température contrôlée de 23°C pendant une dizaine de jours. L'objectif est d'obtenir une extraction douce et souple des arômes et de la couleur. Ensuite, les deux vins sont assemblés et 25% du vin est conservé pendant environ 4 à 5 mois en fûts de chêne américain et français.
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Corsé mais doux et voluptueux, ce vin présente des arômes intenses de myrtille, de mûre, de chocolat et de café. En bouche, il est velouté, doux, avec des notes épicées de poivre noir et de fruits noirs exotiques.
Caractère	Le léger vieillissement en chêne ajoute un élément de vanille, avec des tanins très agréables et une finale longue et délicate.
Convient avec	Se combine à merveille avec les pâtes et la pizza, mais aussi avec la viande et la plupart des fromages.
Température de service	16° - 18°C
Garde	6 - 8 ans