

PURATO SICCARI APPASSIMENTO IGT TERRE SICILIA VINO ROSSO

Tipologia: Vino rosso fermo
Denominazione: IGT Terre Siciliane
Vitigno: Nero d'Avola e Syrah
Provenienza: Sicilia
Gradazione: 14%
Formato: 75 cl
Vendemmia: Manuale
Affinamento: botti in rovere di Slavonia

Purato Siccari Appassimento è una scelta perfetta per chi desidera un vino Italiano, Biologico. È certificato Carbon Neutral per aver ridotto a zero le emissioni di CO₂ durante tutto il processo produttivo. È il vino ideale per qualsiasi occasione, da cene quotidiane a eventi speciali.

Produttore: la cantina di Purato rappresenta un impegno radicato per la qualità e la sostenibilità. Si dedica alla produzione di vini autentici di alta qualità, secondo tradizione e alla valorizzazione delle risorse locali e della salvaguardia dell'ambiente.

Processo produttivo: con metodi ecologici innovativi per garantire il minimo impatto ambientale. La coltivazione biologica della vigna non utilizza pesticidi o fertilizzanti chimici nel rispetto della natura.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia, che donano una complessità e una struttura armoniosa, enfatizzando le caratteristiche uniche dei vitigni siciliani.

Profilo sensoriale: si distingue per un colore rosso rubino intenso. Al naso regala note di frutta matura, prugna e ciliegia nera, con lievi sfumature speziate. Al palato si presenta ricco e corposo, con tannini morbidi e una persistenza che rimanda ai sapori intensi della Sicilia.

Abbinamenti culinari: ideale per accompagnare piatti vegetariani e vegani strutturati, come timballo alla Siciliana, risotto al Nero d'Avola, parmigiana di melanzane, couscous alla norma, arrosto di seitan ai funghi e caponata di tempeh. Perfetto anche per arancini e fermentini di mandorle.

Temperatura di servizio: ideale a 22°C.