

Magarìa Rosso

Dall'incontro di due vitigni, da una parte il Nero d'Avola indubbiamente Siciliano, dall'altra il Cabernet Sauvignon, con una selezione dei migliori vitigni rossi internazioni, coltivati in terra di Sicilia, nasce questo vino con caratteristiche particolari, espresse e amplificate dalle condizioni pedoclimatiche. Dal colore roso rubino, con sentori intensi di spezie tipiche mediterranee, che si evolvono a profumi di caffè cioccolata e chiodi di garofano. Gusto pieno, avvolgente, delicato, morbido con un ottimo contrasto tra mineralità, acidità e tannicità che lo rendono piacevolmente persistente e intenso

Varietà: Nero D'Avola – vitigni internazionali

Da abbinare a carni rosse, selvaggina, piatti strutturati, formaggi stagionati, cioccolato.

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca,
Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 15 m s.l.m.
Orografia: Collinare pianeggiante.
Suolo: argilloso con substrato limoso

Identità:

Uve: Nero D'Avola – Vitigni internazionali selezionati
Area: Sicilia sud-occidentale
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Affinamento: 24 mesi in botti da 25 hl e 6 mesi in bottiglia
Alcol: 14%

Sensi:

Vista
- Limpido
- Rosso rubino intenso

Olfatto
- More
- Cioccolato fondente

Gusto
- Ciliegia matura
- Salvia
- Noci tostate



Magarìa Rosso

Nero D'Avola, Sicily's noble red grape, and Cabernet Sauvignon come together with a selection of our finest international varieties grown in Sicily to create an exceptional wine with distinctive qualities enhanced by the local microclimate.
Ruby red in colour, it opens with intense Mediterranean spice notes that evolve into aromas of coffee, chocolate and cloves.
Full yet refined on the palate, it offers a smooth texture, with minerality, acidity and tannins in balanced harmony, leading to a pleasantly persistent and intense finish.

Grapes: Nero D'Avola – International Grapes.

Pairing: Red meat, game meat, structured meals, seasoned cheese and chocolate.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca Contrada Isole Carboj.
Elevation: 15 mt a.s.l.
Height of land: level ground and hilly terrain
Soil: clay with a silty substrate.

Identity:

Grapes: Nero D'Avola – International grapes
Area: Sciacca, C.da Isole Carboj
Harvest: September
Pruning: by hand
Ageing: 24 months in 25hl barrels and 6 months in the bottle.
Acol: 14% by Vol.

Senses:

Sight
- Clear
- Intense red ruby

Nose
- Blackberries
- Dark chocolate

Taste
- Mature cherry
- Sage
- Toasted walnuts