



Magaria 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 internazionali, coltivati in terra di Sicilia, nasce questo vino con caratteristiche particolari, espresse e amplificate dalle condizioni pedoclimatiche. Dal colore rosso 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: Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Isole Carboj.

Altitudine: da 300 a 50 m s.l.m.

Orografia: Collinare pianeggiante.

Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Nero D'Avola – Vitigni internazionali selezionati

Zona di coltivazione: Contrada Isole Carboj

Altitudine: 15m

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