



TENUTA
ENZA LA FAUCI



Maestro

sicilia INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Etichetta: Maestro

Classificazione: IGT Terre Siciliane Rosso

Uve: Nocera autoctono

Allevamento: Cordone Speronato Doppio

Vendemmia: Ottobre

Raccolta delle Uve: Manuale in cassette di 10 kg con accurata selezione dei grappoli

Invecchiamento: in barriques

Affinamento: in vetro

Caratteristiche organolettico: vino dal ventaglio aromatico molto ampio, sentore mentolati e di eucalipto, liquirizia e chiodo di garofano. Sapido minerale e persistente

Colore: Rosso rubino

Modo di conservazione: tenere la bottiglia in posizione orizzontale ed in ambiente fresco e ventilato a temperatura costante non superiore a 18 °C

Abbinamenti: Formaggi, salumi, carni, pesce azzurro.