



DISUERI

TENUTA SAN GIACOMO

Questo vino è ottenuto da Nero d'Avola 100%, proveniente da vigneti collinari situati a 400 metri sul livello del mare, esposti a sud. Le condizioni pedoclimatiche, unite all'ottima esposizione solare, permettono al Nero d'Avola di sviluppare intensità aromatica, struttura e una naturale ricchezza fruttata. La raccolta viene effettuata manualmente in cassette nella prima decade di settembre, così da preservare l'integrità e la qualità delle uve.

La vinificazione prevede diraspatura e macerazione a freddo per 1 giorno a 12°C, seguite da fermentazione a 28°C con frequenti rimontaggi e follature. La malolattica avviene in acciaio, dove il vino permane sulle fecce fini per almeno 5 mesi, per poi proseguire l'affinamento in bottiglia. Ne nasce un Nero d'Avola armonioso, intenso e ben definito, che esprime al meglio il carattere del vitigno.

Vitigni: Grillo 100%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in "Il prezzo include"

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

