



00104408

### Tenuta Rapitalà – “ALTO” Nero d’Avola DOC dei Castelli di Jesi

750 ml 6 /c

Procedencia: Sicilia - Italia.

Variedad: Nero d’Avola 100%.

Crianza: Roble francés, 12 meses.

Nariz: Aromático. Despliega frutos rojos y negros maduros. Especies y un sutil fondo a vainilla, balsámico y de cuero.

Boca: amable en su entrada. Avanza proponiendo los sabores de los frutos encontrados en la nariz así como toques especiados. Propone una acertada acidez, taninos maduros, balanceado e intenso. Placentero final medio.

Maridajes opcionales entre otros: Pastas (salsas rojas), pizzas, carnes blancas o rojas a la parrilla (idealmente), cordero, la caza y los quesos medio maduros o especiados.