



## Salina rosso

**Categoria:** IGP Salina

**Alc.:** 13,5%

**Vitigno:** Nero d'Avola e  
Nerello Mascalese

**Allevamento:** A Spalliera

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce

**Maturazione:** In vasche di acciaio Inox

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Descrizione:** Di colore rosso rubino con evidenti note violacee, di buona consistenza, archetti stretti e lacrime pesanti evidenziano la buona struttura di questo vino.

Dai profumi ampi e ben marcati di fruttato "visciole e more" qualche nota speziata di vaniglia e liquirizia con sentori di tostato e di carruba. Al gusto è secco e caldo, ben equilibrato con presenza di tannini, intenso e persistente, lascia in bocca una avvolgente morbidezza.

**Abbinamento:** Cibi ricchi di sapore e speziati con preparazioni di carni rosse, salsate, formaggi stagionati e primi piatti con sughi e ragù.