



## Temprano 2018

*Cantina:* Dos Tierras Badalucco

*Denominazione:* Vino Rosso

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Sicilia

*Vitigni:* 80% Nero D'Avola, 20% Tempranillo

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Vino Rosso

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 12 mesi in Barrique

*Abbinamenti:* Salumi

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Temprano ha il 80% Nero d'Avola e 20% Tempranillo. Nasce qualche anno dopo il Dos Tierras e rappresenta una versione più "siciliana". Invecchia 6-12 mesi in botti e barriques. La raccolta dei grappoli è manuale, la fermentazione spontanea in acciaio e in legno su lieviti indigeni con macerazione sulle bucce dai 15 ai 25 giorni. Nel Temprano si è cercato di unire i sentori di frutta tipici del Nero d'Avola con l'acidità elevata del Tempranillo.

## Note di degustazione

Il Temprano Dos Tierras è di colore rosso rubino intenso quasi impenetrabile. Naso ricco e intenso, fruttatissimo con sentori legati alla marasca e frutti rossi in confettura, accompagnata della caratteristica carruba siciliana. In Bocca è succoso e armonico, da cui arriva il Tempranillo che apporta al vino il suo tannino fine e sfumato. Il Temprano Dos Tierras è un vino naturale siciliano di indimenticabile originalità.