



Dos Tierras 2016

Cantina: Dos Tierras Badalucco

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 50% Nero D'Avola, 50% Tempranillo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 30 mesi in Barrique

Abbinamenti: Cacciagione, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di Carne

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Dos Tierras è un blend di 50% Nero d'Avola e 50% Tempranillo. Le percentuali possono variare in base l'annata. Entrambe le uve fermentano naturalmente. Il piede di fermentazione viene preparato qualche giorno prima che andrà ad aggiungersi alla massa totale. La vendemmia del Tempranillo avviene ad agosto. Il Nero d'Avola a metà settembre. Dopo circa 26-30 mesi di botti e barriques iniziano i tagli. Il vino viene imbottigliato senza essere filtrato. La solforosa se necessaria viene aggiunta al momento dell'imbottigliamento in quantità minime: 1gr./2gr. x hl.

Note di degustazione

Il Badalucco Dos Tierras Rosso si presenta nel bicchiere con una tonalità a metà strada tra il rubino e il granato. Al naso è attraente e ricco di profumi, che spaziano dalla carruba alla liquirizia, ciliegia matura, genziana e rabarbaro. Ma anche qualcosa di terroso e tabacco verso al fine. In bocca il Badalucco Dos Tierras è pieno e avvolgente, rotondo e intenso con a sorpresa un finale balsamico che richiama un altro sorso.