



COSTANTINO

WINES



CHAMANIT ROSSO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI:

Nero d'Avola 50%-syrah 50%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico\Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcarea\Argilloso

VENDEMMIA:

Manuale ,seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10\12 giorni

ALCOHOL:

13,50 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso intenso. Il profumo ricorda frutti maturi a bacca rossa. Al gusto è deciso, morbido e persistente. Di buona struttura e personalità. Nell'insieme ben aromatizzato e piacevole

ABBINAMENTI:

Ideale per arrostiti, carni alla griglia, la selvaggina e formaggi stagionati

GRAPE VARIETY:

Nero d'Avola 50%-Syrah 50%

PRODUCTION AREA:

Partinico\Monreale

SOIL:

Calcareous\Clayey

HARVEST:

Manual second decade of September.

VINIFICATION:

Alcoholic fermentation at controlled temperature for 10\12 days in steel tank

ALCOHOL:

13,50 %

TASTING NOTES:

The fragrance reminds us ripe fruits with red berry. The taste is soft and persistent. Good structure and personality. On the whole well flavoured and pleasant

FOOD PAIRING:

Ideal for roasts, grilled meats, game and seasoned cheeses

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

Vendemmia 2015

87 punti, Annuario Luca Maroni 2016

88 punti, Guida Oro I Vini di Veronelli 2017