



TRISKELE' SALAPARUTA

Un raffinato accostamento di Nero d'Avola e Merlot, lungamente affinati in legno, per dar vita a questo rosso di grande personalità. Un carattere deciso, in un'armonica combinazione di colore, profumo e gusto, frutto della terra della Tenuta di Suor Marchesa, la campagna siciliana più vera, da secoli zona vocata per i vitigni a bacca nera. Due vitigni diversi ma complementari che nascono nello stesso territorio ma che vengono vinificati separatamente, per poter scegliere il blend perfetto e creare così un vino elegante e destinato alla longevità, grazie anche all'imbottigliamento realizzato in riduzione quasi totale di ossigeno.

Particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati. Provalo con... Parmigiano Reggiano e fave fresche.

Temperatura di servizio - 16°-18° C.

Vitigno - Nero d'Avola e Merlot.

Territorio di origine - Sicilia centro-sud, comune di Butera in territorio di Riesi. Tenuta di Suor Marchesa.

