



**Rosso D.O.C. Sicilia Biologico**  
**Rinomata Cantina Tombacco**



Un nettare frutto degli elementi primari che lo hanno determinato, senza che la mano dell'uomo alteri quello che è un viaggio senza tempo, quando vino e divinità si fondevano.

### Tasting notes

Il sole della Sicilia scalda e matura uve dal carattere straordinario. Ritmi lenti e pochi gesti trasformano questi doni della natura in un nettare rosso rubino intenso, aromatico e morbido, racchiuso in una bottiglia gioiello. Un vino biologico fuori dal comune.

### Vitigno

85% Syrah, 15% Cabernet Franc

### Colore

Rosso rubino profondo con lievi sfumature granate.

### Profumo

elegantemente fruttato di ciliegia e prugna, piccoli frutti rossi sotto spirito, leggera presenza di toni vegetali di macchia mediterranea, mirto e bacche di ginepro. Sentori di pepe e sfumature chinate. Ben presenti le note tostate di spezie dolci, cacao, tabacco, menta e grafite.

### Sapore

bocca di grande spessore, morbida e allo stesso tempo di piacevole freschezza. Buona tannicità in equilibrio con una discreta sapidità. Finale minerale e rinfrescato da sensazioni balsamiche.

### Gradazione alcolica

15% vol.

### Temperatura di servizio ottimale

18°C. Per la sua intensità gradisce due ore di apertura prima del servizio.

### Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti ad una temperatura di 10-12°C. Un vino che dura a lungo nel tempo, i Romani usavano invecchiarlo anche oltre 100 anni, senza tempo

### Affinità gastronomiche

l'abbinamento perfetto è una carne elaborata, speziata e selvaggia, come si usava nei baccanali Romani. Per la sua complessità è consigliato anche da solo, in meditazione con la compagnia di una brezza.

### Confezione

bottiglie personale da 75 cl. scatole da 6.