

Valle dell'Acate – Tanè



Zona e comune di produzione: C.da Bidini, Acate (Rg) – Sicilia Orientale

Riconoscimento: I.G.T. Sicilia Rosso

Uve: Nero d'Avola e Syrah

Sistema d'allevamento: Controspalliera, cordone speronato, 5000 piante/ha

Resa per ettaro: 4000 Kg

Invecchiamento e affinamento: 12 mesi barriques nuove, 12-14 mesi in bottiglia

Ten. Alc.: 15,50%

Colore: Rosso rubino profondo

Profumo: Ampio e complesso, piccoli frutti rossi e neri maturi, vaniglia, spezie, cioccolato

Sapore: Concentrato, ricco, molto caldo e vellutato, persistente

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti e stufati di cacciagione, selvaggina, formaggi. Raccomandato con Ragusano DOP a stagionatura di 13 mesi, provola dei Nebrodi e pecorino.

Servire a 16 -18 °C

Note: Tanè è Gaetana in dialetto siciliano