



MARABINO

ARCHIMEDE



DOMAINE MARABINO



CEPAGE

100% Nero d'Avola

SOL

Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Agriculture Biologique. Technique de vinification des vins rouges avec les peaux. Aucun ajout de soufre. Fermentation naturelle par des micro-organismes biologiques. Vieillis en fûts de chêne français (Rovere) de 60hl pendant 24 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge rubis profond avec des reflets violets.
- Nez : Parfum captivant de fruits rouges mûrs, minéralité et épice.
- Bouche : Persistance, intense, avec des tannins soyeux.

S'accorde parfaitement avec du thon à la crème de poivrons, du filet de porc.

GRAPE VARIETY

100% Nero from Avola

SOIL

Limestone

VINIFICATION / AGEING

Organic farming. Technique of red wines vinification with skins. No addition of sulphur. Natural fermentation by organic microorganisms. Aged in French oak barrels (Rovere) of 60hl during 24 months.

TASTING

- Colour : Deep red ruby with purple highlights.
- Nose : Fascinating flavor of ripe red berries, minerality and spiced.
- Mouth : Persistence, intense, with silky tannins.

Perfect with tuna with peppers cream, pork tenderloin.