



FUNNARI I.G.T.

Gradazione: 13,5 % Vol

Vitigni: Nero d'Avola, coltivato in Sicilia, invecchiamento 12 mesi in botti di rovere.

Colore: Limpido, rosso granato, con riflessi rubino, colore persistente.

Olfatto: Ottima intensità e la persistenza fine, fruttato, rosso maturo.

Sapore: Secco, caldo, il tannino si mostra già arrotondato e il vino risulta quasi morbido, di struttura potente e di ottima intensità. Un buon equilibrio, non ha retrogusti ed è pulito.

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, grigliata di costatine di castrato, ottimo pulitore del palato, formaggio pecorino stagionato.

Temperatura di Servizio: 18 °

Consigli: Stappare ½ ora prima di servirlo, ossigenare il prodotto. Servire con cautela in quanto eventuali depositi naturali sul fondo della bottiglia sono indici di genuinità.