



W
TWP
The Wine People

Mionasso

NERO D'AVOLA
APPASSIMENTO
SICILIA DOC



W
TWP
The Wine People



Cos'è l'Appassimento?

I vini realizzati con la tecnica dell'Appassimento esistono in Sicilia da diversi secoli e derivano dalla tradizione locale di essiccare la frutta. Per la produzione di questi vini le uve vengono fatte essiccare prima di essere vinificate.

Una percentuale di Nero d'Avola viene fatta essiccare per 3-4 settimane. Al termine di questo periodo, le uve avranno perso circa il 30% del loro peso. Con l'evaporazione dell'acqua contenuta nell'uva, vi è una concentrazione di zuccheri e un livello alcolico più alto.

Le uve essiccate vengono vinificate separatamente dalle altre uve di Nero d'Avola, per poi essere unite.



Perchè abbiamo scelto l'Appassimento ?

Il vino finale è ricco, corposo e complesso, tuttavia di facile approccio.

Diversi studi hanno mostrato come questo stile di vini ricchi e di carattere sono in forte crescita tra i Millennials.

Questo, uno dei motivi per il quale abbiamo deciso di inserire questo vino nel range dei Miopasso.

Inoltre, il Nero d'Avola è un vino particolarmente adatto per la tecnica dell'Appassimento di vini rossi.

PREMIUM WINE



Uve

Le uve di Nero d'Avola vengono raccolte a mano, mentre una parte di esse viene lasciata essiccare finché non hanno raggiunto il perfetto livello di essiccazione.

Area di produzione

Vengono selezionate le uve che crescono sulla costa occidentale della Sicilia, tra Belice e Agrigento, due delle aree più strategiche per la produzione di Nero d'Avola.

Vinificazione

Viene utilizzato un processo di vinificazione molto delicato. Dopo la diraspatura, le uve vengono pigiate in modo soffice.

Durante le prime fasi della fermentazione, vengono eseguiti dei rimontaggi frequenti. La fermentazione malolattica inizia subito dopo che la fermentazione alcolica si è conclusa.

Note degustative

Miopasso Nero d'Avola Appassimento ha un colore rosso rubino scuro, al naso spiccano sentori di ciliegie nere mature e pepe, susine e more. In bocca è setoso, di grande intensità, con una piacevolissima nota di vaniglia e aromi di frutta nera, equilibrato, complesso, persistente.

Abbinamenti: Miopasso Nero d'Avola Appassimento si abbina a carni rosse e brasati, cinghiale in umido, gulash di cervo, fegato alla veneziana, formaggi stagionati.





Packaging che parla da solo

► *etichetta accattivante in alluminio*

▼
Rilievo a più strati

*Sorprendente impatto
metallico con effetto tattile*

