



Plumbago es un monovarietal Nero d'Avola elaborado a partir de las uvas que crecen alrededor del lago Arancio, en las laderas de Sambuca di Sicilia.

Plumbago

Varietades: Nero d'Avola (100%).

Elaboración: Fermentado en acero inoxidable, madurado en barricas.

Crianza: Ocho meses en barrica. Seis meses en botella.

Graduación: 13,50% Vol.

Nota de cata: Elegante en nariz, con notas de frutos del bosque, herbáceas y especiadas. En boca se aprecian frutos rojos maduros acentuados por sus elegantes taninos.