



**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 2012

**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.

**Acidez total:** 5,55

**pH:** 3.42

**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.