

EASY MENFI

Vini senza fronzoli,
facili da bere e nati
per essere condivisi

*Profondo e
sensuale, Lu Còri
racconta di una
Sicilia baciata dal
sole e
accarezzata dalle
brezze marine.*

*Un vino suadente,
ricco di note
speziate,
profumato e
intrigante come il
territorio di mare
da cui proviene.*

PERCHÉ LU CORI

Lu Còri in siciliano
significa "il cuore".
È il racconto del
mio amore per
Menfi e per il modo
in cui il Nero
d'Avola ne
restituisce il
carattere, la luce e
la vibrante sapidità.



Lu Còri

Nero d'Avola Menfi DOC 2024

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino brillante, con profondi e vivaci riflessi violacei



PROFUMI

Un'esplosione di piccoli frutti rossi maturi, dove dominano more e lamponi, accompagnati da intriganti note salmastre e spezie dolci



BOCCA

Il sorso è pieno, intenso e scorrevole; i tannini sono vellutati e la fresca acidità invita al riassaggio

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Breve macerazione prefermentativa seguita da fermentazione spontanea con le bucce in acciaio
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce fini per preservare la purezza del frutto

DATI TECNICI

Uve	100% Nero d'Avola	Alcol	12,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne in Costa	Produzione	7.000 bottiglie
Suolo	Argilloso-calcareo, ricco di scheletro	Evoluzione	2-4 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○○	●●●●○	●●●○○	●●●○○

ABBINAMENTI

L'essenza della cucina mediterranea a base di pomodoro:
Pasta alla Norma, Pizza Margherita e melanzane alla
parmigiana. Sorprendente anche con zuppe di pesce saporite.

LU CORI IN BREVE

- ★ VINO PROFONDO E SUADENTE, DAL CARATTERE MARINARESCO
IDEALE PER LA CUCINA MEDITERRANEA