

ALBERELLO NERO D'AVOLA

VITIGNO
Nero D'avola

TIPOLOGIA
Bacca nera

CLASSIFICAZIONE
Sicilia DOC

TERRENO
Calcereo-siliceo

VIGNETI
Allevati a controspalliera

VENDEMMIA
A Settembre

VINIFICAZIONE
La fermentazione delle uve con macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni.

MATURAZIONE
A temperatura controllata, dura circa 3 mesi

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso rubino profondo e brillante.

PROFUMO
Ampio e intenso da spiccati aromi di piccoli frutti rossi maturi.

SAPORE
Il perlage è fine e continuo con una piacevole struttura e finezza, al palato spicca una delicata cremosità.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivi o antipasti a base di affettati saporiti e formaggi semi stagionati



GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C.