

BELLALÌ NERO D'AVOLA

VITIGNO
Nero d'Avola

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Calcereo-siliceo

VIGNETI
Allevati a contropalliera

VENDEMMIA
A mano, fine agosto

VINIFICAZIONE
La fermentazione delle uve con macerazione sulle bucce dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura e la pressatura soffice viene effettuata la fermentazione malolattica

MATURAZIONE
In vasche di acciaio inox

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
Avvolgente ed equilibrato al palato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con antipasti a base di affettati saporiti e formaggi semi stagionati



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15°C