

NERO D'AVOLA BIO

VITIGNO
Nero d'Avola

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Misto, seminato con solo miscugli biologici specifici fatti di una miscela di leguminose e graminacee a bassa taglia per impedire naturalmente la crescita di infestanti. Il terreno è concimato con prodotto organico misto, proveniente dalla macerazione di erbe officinali

VIGNETI
Allevati cordone speronato trattato con metodi antiparassitari senza espedienti chimici

VENDEMMIA
Inizio settembre

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce dura circa 7 giorni ad una temperatura di 27°C

MATURAZIONE
Il vino è lasciato maturare per almeno 6 mesi in grandi tini di cemento vetrificato

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso brillante

PROFUMO
Freschi e fruttati, armoniosi al naso con note floreali di rosa e viola

SAPORE
Ampio dai tannini vellutati ed eleganti. Piacevole e dalla medio-lunga persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per accompagnare piatti a base di carne, sia primi che secondi. Ottimo anche per antipasti di salumi e affettati saporiti



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C



PREMI

2016
2 Bicchieri del Gambero Rosso 2017