

# NERO D'AVOLA BIO

**VITIGNO**  
Nero d'Avola

**TIPOLOGIA**  
Bacca nera

**TERRENO**  
Misto, e tendente al calcareo, seminato con solo miscugli biologici specifici fa 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 o officinali

**VIGNETI**  
Allevati a cordone speronato

**VENDEMMIA**  
Prime due settimane di settembre

**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce dura circa 9 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 intenso con unghia violacea

**PROFUMO**  
Intenso fresco ed immediato con nuances di frutta rossa matura e note vegetali

**SAPORE**  
Asciutto e morbido di buona struttura e persistenza gusto olfattiva. gustativa



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per accompagnare antipasti di salumi, primi piatti dai condimenti saporiti, carni bianche e rosse non eccessivamente grasse, formaggi di media stagionatura



**GRADO ALCOLICO**  
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° C