

SICILIEN NERO D'AVOLA

VITIGNO
Nero d'Avola

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Calcareo-siliceo

VIGNETI
Allevati a contropalliera

VENDEMMIA
Metà settembre

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

MATURAZIONE
Il vino è lasciato maturare per almeno 3 mesi in grandi tini di cemento vetrificato

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



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15° C



PREMI

2016
Decanter - World Wine Awards - Commended