

# 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