



SICILIEN

NERO D'AVOLA

Vitigno:
Nero D'Avola

Denominazione:
DOC Sicilia

Suolo:
Calcareo-siliceo

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia:
A mano, a metà Settembre

Vinificazione:
La fermentazione delle uve con macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni. Dopo la svinatura e la pressatura soffice viene effettuata la fermentazione malolattica per procedere con la maturazione del vino in grandi tini di cemento vetrificato per 3 mesi. Il processo termina con l'affinamento in bottiglia di 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
Il colore è rosso rubino profondo e brillante. Sprigiona un profumo ampio e intenso da spiccati aromi di piccoli frutti rossi maturi. Avvolgente ed equilibrato al palato.

Gradazione Alcolica:
12 vol.

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

Come servirlo:
esprime il meglio di sé in calici di media grandezza e servito ad una temperatura di 18°C



Cantine Paolini



SICILIEN

NERO D'AVOLA

Grape Variety:
Nero d'Avola

Classification:
DOC Sicilia (Denomination of Controlled Origin)

Soil:
Mixed, with a certain percentage of limestone and silicon

Vineyards:
Vertical shoot positioning trellised vines

Harvest:
By hand, in middle September

Vinification:
Fermentation with maceration lasts about 8 days. The grapes are gently pressed and the malolactic fermentation is carried out. The wine is left to mature for at least 3 months in large glazed cement vats and aged for 3 months in bottle.

Tasting notes:
The colour is deep bright ruby red. It gives off a wide and intense strong aromas of ripe red berries. Enveloping and balanced on the palate.

Alcohol content:
12 vol.

Food matching:
Ideal for an aperitif or with tasty appetizers and seasoned cheeses

Serve:
In a medium-sized wineglass at a temperature of 18°C



Cantine Paolini