

CONTE DI MATÀROCCO



NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Nero d'Avola.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Mediamente argilloso.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Fine di Agosto.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 6 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino vivace con sfumature tendenti al violaceo.

PROFUMO: Fruttate note di marasca, piacevole.

SAPORE: Leggero e armonico.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina ad una larga varietà di cibi a base di carne e formaggi a media stagionatura.

