

sicilien



NERO D'AVOLA

SICILIA DOC

VITIGNO: Nero D'Avola.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia.

TERRENO: Composizione mista calcareo-silicea.

VIGNETI: Allevati a controspalliera.

VENDEMMIA: Metà di Settembre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 3 mesi in grandi tini in cemento vetrificato.

AFFINAMENTO: Per tre mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino profondo e brillante.

PROFUMO: Intenso ed ampio con prevalenza di piccoli frutti rossi maturi.

SAPORE: Avvolgente ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per l'aperitivo. Indicato con formaggi e sfiziosi antipasti.

