



## NERO D'AVOLA

**Grado:** 13% vol

**Vitigni:** 100% Nero d'Avola.

**Sistema di allevamento:** viene allevato a guyot o cordone speronato. La resa è circa 100 q.li per ettaro.

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 22/24°C per circa 6 giorni.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio.

**Note di degustazione:** Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è complesso, molto persistente con un piacevole tocco di frutta rossa; in bocca è morbido, caldo ed elegante.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Abbinamenti gastronomici:** Accompagna bene con piatti a base di carne rossa, selvaggina e primi piatti molto saporiti.

