



## Nero d'Avola



### CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



### TERRITORIO

Sicilia



### UVE

Nero d'Avola



### GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. La fermentazione dura 8 giorni alla temperatura di 28° - 30° C. Il vino matura poi per alcuni mesi in botti da 60 ettolitri in rovere, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

### COLORE

Rosso rubino piuttosto intenso, brillante.

### PROFUMO

Ampio e persistente, con note di amarasca e intensi sentori speziati.

### SAPORE

Asciutto, di bella struttura e grande rotondità, offre al palato una fruttuosità complessa, che ricorda la ciliegia sotto spirito, cui si alternano spezie assai piacevoli e di lunga persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16° - 18° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti ricchi di sapore come pastasciutte e paste ripiene al ragù, carni in umido ed arrosti nonché con formaggi stagionati e piccanti.