

Gli Amanti

NERO D'AVOLA

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica



ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale
Western Sicily



TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcereo argilloso
Chalchy and clay soil



VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Nero d'Avola



VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche d'acciaio a 24°C. con macerazione delle uve per 8-10 giorni.
Stainless steel at 24°C. berry maceration 8-10 days.



AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio
6 month steel refining



COLORE - COLOUR

Rosso brillante con riflessi granati
Bright red with grainy reflections



PROFUMO - AROMAS

Intenso, di mandorla amara e spezie
Intense, of bitter almond and spices



SAPORE - TASTE

Deciso, corposo, tannico
Firm, full bodied and tannined



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVEAT

16-18°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Carni rosse, arrostiti e formaggi piccanti
White and red meats and pulses dishes



PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750
125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750



DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.
Termopack: cm. 22,5x15,5x29 h.

Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean

8033695290281

