

OPERA DEI PUPPI

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia occidentale - *Western Sicily*

TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareo argilloso - *Chalchy and day soil*

VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Nero d'Avola

VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche a 24°C. - *Stainless steel at 24°C.*

AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio - *6 month steel refining*

COLORE - COLOUR

Rosso brillante

Bright red

PROFUMO - AROMAS

Fruttato e floreale - *Fruited and floreal*

SAPORE - TASTE

Deciso e persistente - *Strong and persistent*

GRAD. ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.

TEMP DI SERVIZIO - SERVE AT

16-18°C.

ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Piatti saporiti - *Savory dishes*

PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bott. 750 ml x 5 strati = 750

125 cases of 6 bott. 750 ml x 5 layers = 750

DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.

INZOLIA

SICILIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia occidentale - *Western Sicily*

TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareo argilloso - *Chalchy and day soil*

VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Inzolia

VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche a 16°C. - *Stainless steel at 16°C.*

AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio - *6 month steel refining*

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Straw yellow with light green reflections

PROFUMO - AROMAS

Fruttato - *Fruity*

SAPORE - TASTE

Secco e armonico - *Dry and harmonic*

GRAD. ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.

TEMP DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.

ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Ricette a base di pesce - *Recipes based on fish*

PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bott. 750 ml x 5 strati = 750

125 cases of 6 bott. 750 ml x 5 layers = 750

DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia occidentale - *Western Sicily*

TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareo argilloso - *Chalchy and day soil*

VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche a 16°C. - *Stainless steel at 16°C.*

AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio - *6 month steel refining*

COLORE - COLOUR

Giallo intenso

Straw yellow

PROFUMO - AROMAS

Frutta esotica - *Exotic fruit*

SAPORE - TASTE

Secco e raffinato - *Fresh, tasty, good bodied*

GRAD. ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12,5% vol.

TEMP DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.

ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Piatti a base di pesce - *Fish base dishes*

PEDANA - PALLET

1325 cartoni da 6 bott. 750 ml x 5 strati = 750

125 cases of 6 bott. 750 ml x 5 layers = 750

DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.

Cod. Ean
8033695291035

Cod. Ean
8033695291042

Cod. Ean
8033695291189

