

# ITINERE

## NERO D'AVOLA

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata



### 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 granet reflections*



### PROFUMO - AROMAS

Vinoso con sentori di frutta matura  
*Vinous with hints of fruits*



### SAPORE - TASTE

Caldo, asciutto e di carattere  
*Warm, dry with character*



### GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12,5% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

14-16°C.



### ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Piatti a base di carni rosse, salumi e formaggi saporiti  
*Red meats, and cheese*



### PEDANA - PALLET

130 termopack da 6 bottiglie x 5 strati = 780  
*130 thermopack of 6 bottles each x 5 layers = 780*



### DIMENSIONI - SIZE

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



Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean  
8033695290212

  
VENTICOLLI

M.C. Vini s.r.l. Via del Parco delle Madonie s.n.c.  
90010 Geraci Siculo (PA) - Tel. 0921.643767/Fax. 0921. 580107 - [www.venticolli.it/mcvini@libero.it](http://www.venticolli.it/mcvini@libero.it)