

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 intenso con riflessi porpora
Strong red with purple reflections



PROFUMO - AROMAS

Fruttato e floreale
Fruited and floreal



SAPORE - TASTE

Deciso e persistente
Strong and persistent



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVEAT

16-18°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Si abbina a piatti saporiti quali arrostiti, selvaggine e formaggi stagionati.
It combines with highly flavored dishes such as roasts, game and seasoned



PEDANA - PALLET

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



DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/ Cases (bott. 750 ml): cm. 23,5x16x31h.
Termopack (bott. 750 ml): cm. 22,5x15,5x29 h.



Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean
8033695290168