

# SERLONE

## NERO D'AVOLA - SYRAH

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

50% Nero d'Avola - 50% Syrah



### 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  
*Intense red*



### PROFUMO - AROMAS

Frutti di bosco, lampone e pepe nero  
*Wild wodd berries raspberries and black pepper*



### SAPORE - TASTE

Robusto, rotondo e morbido  
*Strong, round and soft*



### GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

14% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

16-18°C.



### ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Si abbina a piatti saporiti quali arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.  
*It combines elegantly with highly flavored dishes such as roast, game and seasoned cheeses.*



### 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  
8033695290304

