

VITIGNO: 100% Nero d'Avola Biologico DENOMINAZIONE: Vino Rosso – Sicilia D.O.C.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Poggioreale, tra 200 e 300 metri s.l.m.

TERRENO: Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro.

VINIFICAZIONE: 100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica. Macerazione di 12-15 giorni a 26° C con rimontaggi giornalieri.

Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi

prima di essere imbottigliato. Non viene invecchiato in legno per preservare la freschezza degli aromi.

NOTE DEGUSTATIVE: Bouquet di more e ciliegie mature. Un vino pieno, meta corpo, che è ben fatto arrotondato con tannini.

Acidità equilibrata e persistenza con un finale fruttato.

ABBINAMENTI: Perfetto con carni alla griglia, spaghetti al pesto e pecorino.

NOTE: Certificato biologico da Suolo e Salute srl Italy

NERO D'AVOLA