



FINIMONDO!

NERO D'AVOLA

ROSSO SICILIA DOC

Deciso, morbido e suadente, di colore rosso profondo, avvolge e ammalia in un abbraccio di profumi fruttati e floreali.

UVE

Nero d'Avola

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice limosa e argillosa, ricca di minerali, detta Terra Grande.

Altimetria: da 250 a 600m sul livello del mare.

Clima: subisce elevate massime termiche, mitigate dalla ventosità del luogo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Naturale disidratazione dell'acino ottenuta tramite la tecnica del taglio del tralcio, con conseguente esaltazione delle fragranze aromatiche delle bucce mature. Sapiente macerazione e fermentazione lunga termoregolata. Affinamento di 4 mesi in legno.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso vivace con riflessi violacei.

Profumo: molto intenso e fruttato al naso, con un ampio profumo di fiori passiti che si unisce a note dolci di confettura di frutta e gelso nero.

Gusto: secco, caldo e persistente, caratterizzato da un tannino morbido.

ABBINAMENTI

Ideale vino da aperitivo, da gustare a 12°-14°C in accompagnamento ad un tagliere di salumi e formaggi. Stupisce in abbinamento agli affumicati di tonno, ma anche con la pizza a base rossa condita con frutti di mare o salumi.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl