

Ventu

Nero d'Avola



Baglio Inghardia

● Scheda Tecnica

Denominazione

IGP Sicilia

Comune di produzione

Paceco - c/da Porticalazzo (TP)

Uve

100 % Nero d'Avola

Epoca di Vendemmia

1^a decade di Settembre

Sistema di allevamento

Controspalliera con sistema di potatura Guyot

Numero ceppi per ha

4200

Età vigneto

12 anni

Gradazione alcolica

14%

Macerazione

15-20 giorni a temperatura controllata di 22 °C

Vinificazione

Tradizionale in vasche di acciaio inox termocontrollate

Affinamento

6 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso

Profumo

Sentori di frutti di bosco
con note leggermente speziate

Abbinamenti

Carne rossa, selvaggina, formaggi maturi,
piatti piccanti, al wine bar con piatto misto di salumi

Cucina siciliana

Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti,
salsiccia alla brace e zuppe di legumi

Temperatura di servizio

16°/18° c



75 cl