

— Scheda Tecnica

Vitigno

Nero d'Avola

Classificazione

IGP Sicilia

Zona di produzione

Sicilia Occidentale, Paceco (TP)

Tipo di terreno

Medio impasto argilloso

Resa per ettaro

80 ql

Epoca di vendemmia

Prima decade di Settembre

Vinificazione

Fermentazione controllata in silos di acciaio a 22° C
con macerazione sulle bucce per 10/12 giorni

Maturazione

50 % in silos di acciaio inox
50 % in barrique di Rovere Francese di
secondo passaggio per circa 24 mesi

Affinamento

4 anni in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso, limpido e brillante

Profumo

Caratterizzato da un bouquet elegante e complesso di prugna,
confettura di amarena, rosa rossa e tabacco.

Gusto

Ricco e intenso, secco, morbido, dai tannini delicati.
Armonico ed equilibrato

Abbinamento

Arrosti, salumi, zuppe di legumi e formaggi stagionati

Grado alcolico

13,5 % Vol

Servizio

16° - 18° C

