

Scheda Tecnica

Vitigno

Nero d'Avola Biologico

Classificazione

DOC Sicilia

Zona di produzione

Sicilia Occidentale, Trapani 100 m slm

Tipo di terreno

Medio impasto argilloso

Resa per ettaro

75 ql

Epoca di vendemmia

Prima settimana di Settembre

Vinificazione

Pigiatura soffice, fermentazione controllata in silos di acciaio, delicati rimontaggi, macerazione sulle bucce per 10 giorni

Maturazione e Affinamento

Parte del vino viene travasato per 4 mesi in barrique, mentre il resto rimane in silos di acciaio inox a temperatura controllata per poi essere assemblato

Colore

Rosso rubino con leggeri riflessi violacei

Profumo

Sentori floreali, frutti rossi e spezie dolci ne delineano il complesso ed elegante bouquet

Gusto

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

Abbinamento

Arrosti, salumi, e formaggi di media stagionatura. zuppe di legumi e carne alla brace

Grado alcolico

14 % Vol

Servizio

16° - 18° C



