



## NERO D'AVOLA

Di origini siciliane, tipiche delle zone dell'entroterra collinare, le uve del Nero d'Avola esprimono tutta la sicilianità di un territorio. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate

<b>Periodo di Vendemmia</b>	Dal 10 al 20 settembre
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	Avvolgente con dominanti note di frutta a bacca rossa in armonia con note di spezie e vaniglia
<b>Gusto</b>	Al palato è ricco, ampio e persistente, distinto da una piacevole nota di freschezza tipica del vitigno
<b>Abbinamenti</b>	Ideale compagno per piatti a base di asparagi, zuppe e grigliate di peperoni



75 cl



Vini da tavola