



DENOMINAZIONE: NERO D'AVOLA IGP TERRE SICILIANE

UVA: Nero d'Avola

ANNATA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2015

GRADO ALCOLICO: 14 %

SUPERFICIE VIGNETO: 1 ha

ETA' VIGNETO: 18 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

TERRENO: medio impasto, argilla e ciotoli

EPOCA DI VENDEMMIA: 2 settembre

RESA PER ETTARO: 60 q/ha

VINIFICAZIONE: macerazione di 15 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio da settembre a giugno, in bottiglia per 18 mesi prima della vendita

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 3500

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino vivace, note di gelso nero, mora, cacao, pepe nero, con un elegante sentore di anice stellato e capperi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carni rosse, caccagione in umido, zuppe di pesce saporite.