

NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGP



100% Nero D'Avola

Extensión Viñedos 2 Ha en régimen Ecológico entre 550-600 mt. s.n.m.

Sistema de cultivo Espaldera vertical Guyot

Densidad por Ha 4500 plantas

Rendimiento por Ha 90 quintales

Cosecha uva Tercera semana de septiembre

Vinificación Después de la cosecha efectuada a mano la uva despalillada se deja fermentar unos 10-12 días junto con las pieles, que le dan al vino su color. Sigue estrujadura suave y maduración en acero inoxidable con el fin de no alterar los característicos y particulares perfumes de las uvas.
Crianza en botella durante tres meses.

El Vino Color rojo muy intenso. Reflejos violas.
Aromas: cereza negra, regaliz, frutos del bosque y especias. En la boca: justamente tánico; envolvente y de gran persistencia. Graduación alcohólica 13% vol.

Acompaña primeros platos de pasta picantes con salsa de carne, carnes rojas y quesos maduros. Servir a temperatura ambiente (22-24 °C).