



Nero D'Avola

I.G.T. Sicilia

VITIGNI: Nero D'Avola I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale.

DATI ANALITICI: 13.5% vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte e vinificate in vasche d'acciaio alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino viene imbottigliato ed affinato in bottiglia per altri 3 mesi prima di essere commercializzato.

COLORE: Rosso

GUSTO: Fine e vellutato con sentori di ciliegia matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°.

ABBINAMENTO: Ottimo per primi piatti con sughi di carne e arrostiti di carni rosse.