

BLACK LABEL NERO D'AVOLA

UVE

100% Nero d'Avola

VENDEMMIA

Raccolta a mano nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve fermentano in vasche d'acciaio per quattro settimane ad una temperatura controllata di 28 C°. Segue il passaggio in barriques di rovere francese, dove rimane ad affinarsi per 8-10 mesi, prima dell'imbottigliamento e la successiva maturazione in vetro per altri 12 mesi.

ALCOL

14% Vol

NOTE SENSORIALI

Vino dal colore rubino intenso e fitto e dal carattere eclettico. Al naso è etereo, intenso, con un ventaglio di profumi che spazia da sentori fruttati, dolci e maturi, a note floreali di violetta, e ancora spezie e tostature. L'assaggio è morbido e liscio, materico, si percepisce la cremosa massa fenolica, supportata da una vivace spalla acida ed un tannino vellutato.

ABBINAMENTI

Adatto a secondi di carne rossa alla griglia, primi piatti al sugo di maiale e formaggi di alta stagionatura; da provare freddo con un buon risotto al nero di seppia o arrostiti di pesce come il tonno e lo spada.

GRAPES

100% Nero d'Avola

HARVEST

Hand picked in the second half of september

PRODUCTION METHOD

The grapes ferment in steel tanks for four weeks at a controlled temperature of 28 C°. At this point there is the passage in french oak barrels where it remains to refine for 8-10 months before bottling and the subsequent mellowing in glass for another 12 months.

ALCOHOL

14% Vol

TASTING NOTES

Intense ruby colour wine with an eclectic character. At the nose is ethereal, intense with a range of aromas spacing out from fruity, sweet and ripe scents to floral notes of violet and moreover, spices and roastings. The taste is soft, smooth, material; the creamy phenolic mass is perceived and supported by a note of acidity and a velvety tannin.

COUPLING

It is suitable for second courses of grilled red meat, pasta with pork sauce and high-seasoned cheeses; it should be tried cold with a good rice with cuttlefish ink or fish roasts such as tuna and swordfish.

