

NERO D'AVOLA

UVE

100% Nero d'Avola

VENDEMMIA

Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono lasciate a macerare e fermentare per circa 15 giorni a temperatura controllata. L'affinamento avviene esclusivamente in vasche d'acciaio, mentre la successiva permanenza in bottiglia ha una durata di 2-3 mesi circa prima dell'immissione nel mercato.

ALCOL

13,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino brillante, al naso spicca la componente mediterranea che lo caratterizza, il bouquet infatti, è ricco di sentori di frutta rossa e nera matura, accompagnati armoniosamente dalle note balsamiche di timo e spezie scure. L'assaggio è fresco e fragrante, perfettamente bilanciato tra acidità, sapidità ed un tannino delicato ed elegante.

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, da abbinare a formaggi a pasta dura, salumi, arrostiti, brasati, verdure in pastella ed ogni altro classico della cucina mediterranea.

GRAPES

100% Nero d'Avola

HARVEST

Second half of september

PRODUCTION METHOD

The grapes are left to macerate and ferment for about 15 days at a controlled temperature. The refinement takes place exclusively in steel tanks; the subsequent stay in the bottle has a duration of about 2-3 months before being placed on the market.

ALCOHOL

12,5% Vol

TASTING NOTES

Its colour is bright ruby red; the Mediterranean component that characterizes it prevails on the nose. The bouquet is in fact rich in hints of ripe red and black fruit harmoniously accompanied by balsamic notes of thyme and dark spices. The taste is fresh and fragrant, perfectly balanced among acidity, flavour and an elegant and delicate tannin.

COUPLING

It is a wine for the whole meal to combine with hard cheeses, pork products, roasts, braised meats, vegetables in batter and every other classic of the Mediterranean cuisine.

