



UVA

Nero d'Avola 100%

DENOMINAZIONE

SICILIA DOP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente con rese che si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro. I vigneti sono situati ad Alcamo, ad un'altitudine di 350-450 metri sul livello del mare.

Uve perfettamente sane dal giusto equilibrio acido-zuccherino, poco zolfo in vigna e molta attenzione in cantina: questi gli ingredienti per il vino che viene seguito in ogni fase produttiva.

Fermenta in botti di legno, 70% pigiato e 30% a grappolo intero.

Segue una fermentazione a temperatura controllata, con lieviti naturali e indigeni, che raggiunge i 28°C.

Dopo la fermentazione alcolica segue quella malolattica a contatto con le bucce per 1 mese.

Completa l'affinamento in legno per 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo meraviglioso vino naturale ha un naso complesso, speziato e ricco di liquirizia, cioccolato e frutti neri. Fresco, piacevole e persistente in bocca.

ABBINAMENTO

Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

FABRIZIO VELLA



NERO D'AVOLA

SICILIA DOP BIO

ALCOHOL

13%

BOTTIGLIA

ø 81mm | h. 308mm | 550 g

PALLET

80x120x165cm | 1110 kg |
95 Boxes (100x120cm Pallet) | 5
Layers of 19 Cases

TAPPO

Sughero

CARTONE

240x310x161 | 6x75cl | kg. 7,4

EAN CODE

-