



Nero d'Avola

TIPO/WINE TYPE

Rosso DOP Sicilia
Red DOP Sicilia

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto, argilloso
Medium cluster, clay

ALTIMETRIA/ALTITUDE

400/500 metri sul mare
400/500 mt above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

80/90 quintali
80/90 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Perfetto con gastronomia e primi di carne
Perfect with sicilian baked pasta

VITIGNO/GRAPE

Nero d'Avola
Nero d'Avola

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Sambuca di Sicilia
Sambuca di Sicilia

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Macerazione con bucce, pigiadiraspatura, temperatura a 23 °C, svinatura, fermentazione malolattica
Peel soaking, destemming, temperature at 23 °C, racking, malolactic fermentation

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Rosso rubino intenso
Solid red

PROFUMO/BOUQUET

Intenso e fruttato
Intense and fruity

SAPORE/TASTE

Tannico con sentore di frutti rossi
Tannic with red fruit hints



13% vol.
13% by volume



14-16 °C



Bottiglie x Cartone: 6
Cartoni x Fila: 25
File Pallet: 4
Cartoni Pallet: 100