



Nero d'Avola

TIPO/WINE TYPE

Rosso DOP Sicilia
Rosso DOP Sicilia

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto, argilloso
Medium cluster and clay

ALTIMETRIA/ALTITUDE

300/400 metri sul mare
300/400 mt above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

90/100 quintali
90/100 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Carne rossa, selvaggina
Red meat, games

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Rosso rubino intenso
Solid red

PROFUMO/BOUQUET

Note di prugna secca, ciliegia e more
Notes of dried cherryplum and blackberries

SAPORE/TASTE

Ricco, ampio e vellutato
Rich and velvety

VITIGNO/GRAPE

Nero d'Avola
Nero d'Avola

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Gibellina - Camporeale
Gibellina - Camporeale

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Macerazione con bucce per 10 giorni, svinatura, fermentazione malolattica
Maceration with skins for 10 days, racking and malolactic fermentation



13,5% vol.
13,5% by volume



14-16°C



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