



NERO D'AVOLA

Dal color rosso rubino profondo con sfumature violacee. Un impatto sensoriale seducente, con avvolgenti note di ribes, fragolina di bosco e melograno. Al gusto, il palato si esalta grazie alla sua freschezza e mineralità, supportati da tannini morbidi e da una piacevole sensazione di equilibrio.

This Nero d'Avola is of a deep ruby red colour with purple hues. Immediately seductive with its caressing notes of redcurrant, wild strawberry and pomegranate. Delightful on the palate thanks to its freshness and minerality, supported by soft and perfectly balanced tannins.

TIPO/WINE TYPE

Rosso DOP Sicilia
Red DOP Sicily

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto argilloso
Medium clay mixture

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

Carni rosse e formaggi stagionati
Red meat and mature cheeses

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Rosso rubino
Ruby red

PROFUMO/BOUQUET

Intenso e fruttato
Intense and fruity

SAPORE/TASTE

Tannico con frutti rossi
Tannic with red fruit hints

VITIGNO/GRAPE

Nero d'Avola
Nero d'Avola

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Naro / Campobello di Licata
Naro / Campobello di Licata

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Macerazione con bucce a 25 °C per 10 giorni.
Pressatura soffice e fermentazione malolattica
Peel soaking at 25 °C for 10 days. Soft press
and malolactic fermentation

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

 14-16 °C

 Bottiglie x Cartone: 12
Cartoni x Fila: 12
File Pallet: 5
Cartoni Pallet: 60