



## NERO D'AVOLA

Dal colore rosso intenso, è un vino intrigante al profumo con note di frutti di bosco. Al gusto si presenta minerale con una notevole tannicità, morbido e avvolgente.

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

Argilloso di medio impasto  
Medium texture

### 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

### DEGUSTAZIONE/TASTING

#### COLORE/COLOUR

Rosso rubino  
Solid red

#### PROFUMO/BOUQUET

Intenso e fruttato  
Intense and fruity

#### SAPORE/TASTE

Tannico con sentore di frutti rossi  
Tannic with red fruit hints

### 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

 13% vol.  
 13% by volume

 14-16 °C

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