

Nero d'Avola IGT Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia

VITIGNI

Nero d'Avola

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a 28° - 30° C. per 8 - 10 giorni e conseguente fermentazione malolattica.

Maturazione di 12 mesi in botte di quercia.

Affinamento di altri 4 mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,20 g/l

Grado alcolico: 13,50%

NOTE ORGANOLETTICHE

Il Nero d'Avola è l'espressione di una particolare vite, autoctona della Sicilia. Alla degustazione il Nero d'Avola ha un colore rosso rubino intenso, brillante, vivace, con riflessi violacei, se giovane, o granati, dopo l'invecchiamento; l'aroma è complesso, con note di viola e spezie (liquirizia e chiodi di garofano); prugna secca, ciliegia, mora, ribes nero, lampone e cioccolato, cuoio e tabacco, sono alcune delle caratteristiche e dei principali sentori che caratterizzano i vini prodotti con Nero d'Avola.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

