

SICILIA
I.G.T.

Nero d'Avola

Prodotto con uve da Agricoltura Biologica



NERO D'AVOLA

I.G.T. Sicilia

Riconoscimento	Indicazione Geografica Tipica - SICILIA
Tipologia	Rosso
Zona di produzione	Contrada Serracarcara, Comiso (RG) Sicilia (foglio 60 part. 382), 200 m slm
Vitigno	Nero d'Avola
Allevamento	Tendone. Densità 1.100 piante/Ha. Resa 80/100 q.li/Ha
Vendemmia	20 settembre - 30 settembre
Vinificazione	Fermentazione a 25°-29° C con macerazione fino a completamento della fermentazione stessa. Tre follature nelle 24 ore. Pressatura soffice e passaggio del mosto in acciaio. Prima decantazione a bassa temperatura (17° C circa) per 8 giorni. Primo travaso e mantenimento di temperatura a 25° C
Affinamento	9 -12 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia
Grado alcolico	11,5% - 13%
Colore	Rosso rubino
Profumo	Ampio e intenso con sentori di frutta secca e viole
Sapore	Pieno, asciutto, corposo, armonico ed equilibrato
Temperatura di servizio	16° - 18° C
Abbinamenti	Carni rosse alla brace, selvaggina, carni al forno