



GRECANICO

IGP Terre Siciliane

Vitigno/ *Variety*:
100 % Nero d'Avola



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 11,5 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 9-10 °C



Classificazione: IGP Terre Siciliane

Provenienza: Colline del territorio di
Santa Ninfa (altitudine 350 slm)

Resa per ettaro: 120 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impasto
tendente allo sciolto

Elaborazione: Leggera criomacerazione
alla temperatura di 7-8°C e relativa fer-
mentazione in vasche di acciaio da 300 hl
a temperatura controllata tra i 18-20°C

Colore: Giallo paglierino

Caratteristiche organolettiche:

All'olfatto è floreale con sentori di frutta
tropicale in particolare ananas e melone.

Al palato è secco, armonico, persistente

Abbinamenti: Ottimo con antipasti freddi
a base di pesce, frutti di mare

Classification: Protected
geographical indication Sicilia lands
Production Area: Hills of the
territory of Santa Ninfa (altitude 350 asl)

Yield per Hectare: 12 Tonnes

Soil type: Medium texture tends to loose

Processing: Light cryomaceration at
temperature of 7-8°C and its fermenta-
tion in steel tanks of 300 hl at

temperature controlled between 18-20°C

Color: Straw yellow

Organoleptic characteristics:

The aroma is floral with scents of tropical
fruit in particular pineapple and melon.

The palate is dry, harmonious, persistent

Associations: Great with cold
appetizers based on fish, seafood