



NERO D'AVOLA

DOP Sicilia

Vitigno/ Variety:
100 % Nero d'Avola 

**Gradazione Alcolica/
Alcohol Content:** 13,5 % 

**Temperatura di servizio/
Best Served at:** 16-18 °C 

Classificazione: DOP Sicilia

Provenienza: Colline del territorio di Santa Ninfa (altitudine 200 slm)

Resa per ettaro: 100 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impasto tendente all'argilloso con componente calcarea

Elaborazione: Fermentazione in fermentini di acciaio da hl 200 a temperatura controllata tra i 24-26°C. Maturazione prolungata in vasche di cemento

Colore: Rosso rubino

Caratteristiche organolettiche:

All'olfatto sono predominanti sentori di frutta rossa come le prugne e ciliege. Note di liquirizia, pino ed eucalipto. Al palato è un vino di ottima struttura, caldo, avvolgente con un tannino elegante

Abbinamenti: Indicato con carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati

Classification: Protected geographical indication Sicilia
Production Area: Hills of the territory of Santa Ninfa (altitude 200 asl)

Yield per Hectare: 10 Tonnes

Soil type: Medium texture tends to loose with calcareous component

Processing: Fermentation in steel fermenters of 200 hl at controlled temperature between 24-26°C.

Prolonged maturation in cement tanks

Color: Ruby red

Organoleptic characteristics:

The aroma has predominant scents of red fruit such as plums and cherries. Notes of licorice, pine and eucalyptus. The palate is a wine of excellent structure, warm, enveloping with elegant tannins

Associations: Best paired with grilled red meat, flavorful braised meats and seasoned cheeses