

.....

## SICILIA

Denominazione  
di Origine Protetta

## NERO D'AVOLA

.....



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

### Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

**Tipo di vino** Rosso

**Tipo di terreno** Calcareo con tessitura fine e scheletro abbondante

**Sistema di Allevamento** Guyot

**Vendemmia** Seconda decade di Settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

### Vinificazione

Le uve, raccolte e selezionate a mano, vengono subito diraspapigiate. Segue una lunga permanenza sulle bucce a 24-26 °C e quindi pressate sofficientemente. Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio inox termocondizionate per consentire una lenta fermentazione

### Caratteristiche

Di colore rosso rubino intenso e brillante, con riflessi violacei, se giovane. Dopo l'invecchiamento i riflessi si fanno granati. L'aroma è complesso, con delicate note di viola e di spezie quali chiodi di garofano e liquirizia. Prugna secca, mora, lampone, ciliegia, ribes nero, cioccolato, tabacco e cuoio sono alcuni dei principali sentori che caratterizzano al naso tale vino

### Abbinamenti

Con i suoi sapori intensi di frutta, tannini robusti e acidità, Nero d'Avola è facile da abbinare con secondi di carne, a cibi conditi con salse agrodolci ed anche ai più decisi formaggi stagionati che renderanno il gusto del vino più fruttato. A causa dell'acidità nei pomodori, Nero D'Avola con il suo corpo medio è uno dei migliori abbinamenti. Alcune spezie fanno coppia molto bene con il vino e tutti i piatti che le includono si abbinano perfettamente (anice, scorza d'arancia, alloro, salvia, cacao in polvere, salsa di prugne asiatico, e il caffè)

**Temperatura di servizio** 16° - 18°C

**Gradazione alcolica** 13,00% vol

### Appellation

Protected Designation of Origin

**Colour** Red

**Soil** Fine texture limestone and rich skeleton

**Traning System** Guyot

**Harvest** Manual harvest at the second half of September

**Yield** 80 q.li/ha

### Vinification

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. We do a long slow maceration in temperature controlled stainless steel tanks at 24-26 °C with frequent pumping over in the early stages of fermentation

### Flavour Characteristics

Deep ruby red with brilliant violet hues when young. Nero D'Avola is known for its bold fruit-driven flavors that range from black cherry to prune. The bouquet of aromas is complex, with delicate notes of violet and spices such as clove and licorice. Nero d'Avola is one of the full-bodied wines of the world, with high tannins, refreshing with a long pleasant finish

### Food Pairing

With its bold fruit flavors, robust tannin and acidity, Nero d'Avola is a great wine to match with rich meaty meats, dishes with sauces and also hard cheeses which will make the wine taste more fruity. Because of the acidity in tomatoes, Nero D'Avola with its middle-weight body is one of your best options. Some spices are perfect match with the wine (anise, orange peel, bay leaves, sage, cocoa powder, asian plum sauce, and coffee).

**Service Temperature** 16° - 18°C

**Alcohol** 13,00% vol

