

NERO SI Sicilia

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin



Selezione Classica



Il Nero Si intuitivo nel nome, vino composto da nero d'Avola e Syrah, importanti e conosciuti vitigni. Vino che bilancia al palato frutta matura e spezie di pepe nero e cenni di cioccolato. Abbinato con una buona bistecca alla Palermitana e contorno di patate al forno.

Da servire a 14/16 gradi.

Is made of Nero d'Avola and Syrah. The particularity of this wine is that it balances both fruity and spicy notes like chocolate and black pepper. So it can be matched with pasta and meat sauce, meat based dishes or a good steak.

This wine can be served at a temperature of 14/16 degree.



CLASSIFICAZIONE: Sicilia - Denominazione di Origine Controllata
TIPOLOGIA VINO: Rosso
UVAGGIO: Nero d'Avola - Syrah
ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT) - Italia
TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante
VINIFICAZIONE: Macerazione in vasche d'acciaio inox per 10/12 gg a temperatura controllata 20/22 °C e lieve affinamento in barrique
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA: 75 cl
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare per 2-3 anni

CLASSIFICATION: Sicilia - Denominazione di Origine Controllata
WINE VARIETY: Red
GRAPES: Nero d'Avola - Syrah
PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT) - Italy
TYPE OF VINEYARD: Guyot
DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants
VINIFICATION: Maceration in stainless steel tanks for 10/12 days at a controlled temperature of 20/22 °C and a slight aging in barrels
REFINING: 2 months in bottle
BOTTLE: 75 cl
AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for 2/3 years

