

Nero d'Avola Sicilia

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

Nero d'Avola in purezza, dal colore rosso con riflessi violacei, è un vino giovane, genuino, sincero che esprime con semplicità ed eleganza le caratteristiche del Nero d'Avola.

Da Servire a 14/16 gradi.

It is a non-blended Nero d'Avola, red in colour with violet hues, it is a young, genuine, and sincere wine that expresses the characteristics of the Nero d'Avola with simplicity and elegance.

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



Selezione Sicilia



CLASSIFICAZIONE: Nero d'Avola Sicilia D.O.C.
TIPOLOGIA VINO: Rosso
UVAGGIO: 100% Nero d'Avola
ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT)
TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante
VINIFICAZIONE: Macerazione in vasche d'acciaio inox per 6/8 gg a temperatura controllata 20/22 °C
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA: 75 cl
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare sino a 2-3 anni

CLASSIFICATION: Nero d'Avola Sicilia D.O.C.
WINE VARIETY: Red
GRAPES: 100% Nero d'Avola
PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT)
TYPE OF VINEYARD: Guyot
DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants
VINIFICATION: Maceration in stainless steel tanks for 6/8 days at a controlled temperature of 20/22 °C
REFINING: 2 months in bottle
BOTTLE: 75 cl
AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for 2/3 years

