

NERO SI SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Selezione Sicilia

ROSSO / RED

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.



Nero d'Avola - Syrah



Guyot - zona di produzione: Caltagirone
Guyot - production area: Caltagirone



Macerazione in vasche d'acciaio inox per 10/12 gg a temperatura controllata 20/22 °C e lieve affinamento in barrique
Maceration in stainless steel tanks for 10/12 days at a controlled temperature of 20/22 °C and a slight aging in barrels



Affinamento 2 mesi in bottiglia
Aging 2 months in bottle



Colore rosso - bottiglia da 75 cl
Red color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per 2-3 anni
To drink immediately after opening or keep unopened and age for 2/3 years

