

ZIZZA NERO D'AVOLA

VITIGNO
Nero d'Avola

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Mediamente roccioso

VIGNETI
Allevati ad alberello

VENDEMMIA
Fine di agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 6 giorni.

MATURAZIONE
A temperatura controllata in grandi vasche d'acciaio

AFFINAMENTO
Per un mese in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso rubino vivace con sfumature violacee, intenso e dalla trasparenza moderata.

PROFUMO
Aromi di frutti e fiori tipici dell'uva, note di marasca, prugna e viola. Aromi piacevoli e leggeri

SAPORE
Armonico con tannini eleganti e dalla media persistenza con ricordi di piccoli frutti di bosco.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale carne sia bianca che rossa alla brace, ai formaggi di buona stagionatura. Ottimo anche per antipasti di salumi e affettati saporiti.



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15° C.