

VITIGNO Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE Sicilia DOC

ALC. VOL 14,50%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia - Santa Ninfa - Valle del Belice

TERRENO

Composto da calcare, argilla e ferro. Clima mediterraneo.

VINIFICAZIONE

Le uve più belle vengono raccolte manualmente e disposte a singolo strato in piccole cassette da massimo 5 kg l'una. Le uve vengono disposte per 4 settimane in fruttiera ventilate e a temperatura costante. I naturali processi enzimatici delle uve permettono così lo sviluppo delle peculiarità aromatiche e gustative. Le uve devono essere trattate con i guanti per non comprometterne il delicato equilibrio. Il vino affina per circa 8-10 mesi in piccole botti di legno dalla tostatura media. Dopo circa quattro mesi dalla messa in bottiglia inizia ad esprimere al meglio le proprie caratteristiche. Sistema Guyot.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino ottenuto da parziale appassimento sulla pianta risulta opulento, potente, ma finemente equilibrato. Le note candite si avvolgono a quelle tostate regalando al palato pienezza e sensualità.

ABBINAMENTI

Si abbina con piatti saporiti a base di carne, pasta al forno e formaggi stagionati. Servire tra 14-16°C. Servire 1 ora dopo l'apertura.

NOTE

Disponibile anche in formato magnum (1,5L)

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	800 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423004028
bt per cassa	6	peso lordo	9.30 kg
casse per pallet	44	codice ean casse	8030423003304

