



BARONE MONTALTO

ITALIA



Nero d'Avola Sicilia DOC

13% alc. vol



Nero d'Avola



Sicilia • Valle del Belice

Sicily • Belice Valley



Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro

Shallow soils of medium texture calcareous clay with a good content of organic matter and iron



Macerazione di 12-15 giorni a 26°C. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi. Non viene invecchiato in legno per preservare la freschezza degli aromi

12-15 days long maceration at 26°C. After racking the wine is matured in stainless steel tanks for 4 months before being bottled. No oak is used to preserve the freshness



Colore rosso rubino profondo, scuro e intenso. Nel naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato

Ruby red with purple tones at the sight. In the nose the evident blueberry hints meld into brighter tones of wild berry fruits. In the palate shows a full body and round tannins, balanced acidity and persistency with a fruity finish



Perfetto con la pasta al pesto, carni rosse grigliate alla brace e pecorino al forno

Perfect with grilled meat, spaghetti with pesto sauce and seasoned pecorino cheese



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8030423000020



500 g



7,5 kg



125
ct/pallet



8030423050025

