



# Nero d'Avola

## Sicilia DOC

### BIOLOGICO

13,5% alc. vol



Nero d'Avola



Sicilia • Valle del Belice

Sicily • Belice Valley



Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter



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

Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C. The wine is matured in stainless steel tanks and minimal oak contact to preserve fruit 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

Deep red with purple tones. The nose shows a red cherry and raspberry. The palate is true to the nose with primary red berries and a mineral acidity. A medium bodied profile is rounded by subtle tannins and a spicy 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



8030423002635



400 g



7 kg



125  
ct/pallet



18030423002632

