



# Nero d'Avola Rosato Sicilia DOC

% alc. vol



Nero d'Avola



Sicilia • Valle del Belice



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



Vendemmia anticipata.  
Macerazione a freddo per 24 ore con 2 rimontaggi.  
Fermentazione a 12°C per 20 giorni per mantenere il complesso aromatico



Rosato intenso ed acceso. Al naso ricorda frutti di bosco e fragoline selvatiche. In bocca le sensazioni aromatiche sono forti, frutta candita, il tutto equilibrato da una rinfrescante acidità



Questo rosé è perfetto per il menu da picnic: panini al formaggio, insalate di pollo e grigliate miste. Servito molto freddo è ottimo vino per la stagione primaverile ed estiva

Sicily • Belice Valley

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

Made from early harvested Nero d'Avola with cold skin maceration for 24 hours. Fermentation at 12°C to preserve the aromas

Brilliant pink with red hues. Lifted red cherry and redcurrant nose also reminding wild berries. In the mouth upfront fruit sweetness of cherry and strawberry cream with floral notes and refreshing acidity.

This Rosè is perfect for picnic menu, fresh bread and cheese sandwiches, chicken salad and grilled vegetables. To be enjoyed very fresh during spring and summer



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8030423001058



500 g



7,5 kg



125  
ct/pallet



8030423051060

