

NERO D'AVOLA - SYRAH



DI BELLA

<i>Varietà</i>	Nero d'Avola, Syrah
<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Colore</i>	rosso rubino con orlo porpora
<i>Profumi</i>	sentori floreali, fruttati di mora, prugno e ciliega
<i>Gusto</i>	speziato, sapido, vivace, rightly tannic pieno e persistente
<i>Gradazione alcolica</i>	13,5% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Noto, Siracusa
<i>Altimetria</i>	40-60 m
<i>Sistema di allevamento</i>	alberello tradizionale; controspalliera a cordone speronato
<i>Resa</i>	circa 45 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a mano, in cassette - prima metà di settembre
<i>Vinificazione</i>	diraspatura del grappolo, fermentazione con lieviti selezionati, macerazione con bucce, con 2-3 rimontaggi al giorno
<i>Fermentazione</i>	1 settimana
<i>Temp. di fermentazione</i>	23 °C
<i>Affinamento</i>	in vasca d'acciaio e bottiglia
<i>Abbinamenti</i>	paste con sughi, tonno, anatra, agnello, maiale, vitello
<i>Temp. di servizio</i>	17-18 °C
<i>Capacità bottiglia</i>	750 ml
<i>Ean bottiglia</i>	8033706080320
<i>Bottiglie per cassa</i>	6
<i>Peso bottiglia vuota</i>	550 gr
<i>Pallet</i>	80 x 120 eur-epal
<i>Casse per pallet</i>	105



UN'EMOZIONE NUOVA.
DAL MAGICO INCONTRO DI QUESTE DUE UVE NASCE UN
VINO DI GRANDE ELEGANZA E STRUTTURA
DAI PROFUMI RICCHI E COMPLESSI.