

Varietà: Nero d'Avola
Classificazione: Sicilia DOC
Colore: rosso rubino
Profumi: frutta rossa, ciliegia, prugna
Gusto: equilibrato e persistente
Gradazione alcolica: 13 % vol
Altimetria: 400 m
Sistema di allevamento: Guyot
Resa: 90 q per ettaro
Vendemmia: metà settembre
Vinificazione: diraspatura, pigiatura,
macerazione di una settimana

Periodo di fermentazione: 2 - 3 settimane
Temperatura di fermentazione: 24 - 26 °C
Affinamento: vasche d'acciaio e bottiglia
Abbinamenti: pasta con pomodoro, tonno, pollo,
manzo, formaggi leggeri
Temp. di servizio: 15 - 17 °C
Capacità bottiglia: 750ml
Bottiglie per cassa: 6

