

SENSE

NERO D'AVOLA



DI BELLA

<i>Varietà</i>	Nero d'Avola
<i>Classificazione</i>	Sicilia IGT
<i>Colore</i>	rosso rubino intenso
<i>Profumi</i>	intenso ed elegante con note di mirtillo, chiodi di garofano e sentori di pepe nero e cannella
<i>Gusto</i>	pieno, persistente, con tannini morbidi ed equilibrati, fresco, sapido con fondo amarognolo
<i>Gradazione alcolica</i>	14% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Noto, Siracusa
<i>Altimetria</i>	40-60 m
<i>Sistema di allevamento</i>	alberello tradizionale
<i>Resa</i>	circa 30 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a mano con trasporto in cella frigo metà settembre
<i>Vinificazione</i>	diraspatura; macerazione con bucce circa 15-20 gg; fermentazione con rimontaggi e delestage; pressatura soffice
<i>Fermentazione</i>	alcolica e malolattica circa 30 gg
<i>Temp. di fermentazione</i>	23 °C
<i>Affinamento</i>	vasche d'acciaio o cemento; vetrificato e in bottiglia coricata in ambiente temocondizionato
<i>Abbinamenti</i>	carni rosse, anatra, salsicce, maiale, agnello; formaggi stagionati
<i>Temp. di servizio</i>	17-18 °C
<i>Capacità bottiglia</i>	750 ml
<i>Ean bottiglia</i>	8033706080306
<i>Bottiglie per cassa</i>	6/12
<i>Peso bottiglia vuota</i>	650 gr
<i>Pallet</i>	80 x 120 eur-epal
<i>Casse per pallet</i>	125/60



VINO DA INTENDITORI.
DA LUNGO INVECCHIAMENTO DI GRANDE ELEGANZA
SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE SICILIANA.