



<i>Varietà:</i>	Nero d'Avola
<i>Classificazione:</i>	Sicilia DOC
<i>Colore:</i>	rosso rubino
<i>Profumi:</i>	frutta rossa, ciliegia, prugna
<i>Gusto:</i>	equilibrato e persistente
<i>Gradazione alcolica:</i>	13 % vol
<i>Altimetria:</i>	400 m
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot
<i>Resa:</i>	90 q per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	metà settembre
<i>Vinificazione:</i>	diraspatura, pigiatura, macerazione di una settimana
<i>Periodo di fermentazione:</i>	2 - 3 settimane
<i>Temperatura di fermentazione:</i>	24 - 26 °C
<i>Affinamento:</i>	vasche d'acciaio e bottiglia
<i>Abbinamenti:</i>	pasta con pomodoro, tonno, pollo, manzo, formaggi leggeri
<i>Temp. di servizio:</i>	15 - 17 °C
<i>Capacità bottiglia:</i>	750ml
<i>Bottiglie per cassa:</i>	6