



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Nero d'Avola

Denominazione: Nero d'Avola Terre Siciliane IGT

Vitigni: Nero d'Avola

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso vivido

Profumo: Tipico vinoso, fruttato

Sapore: Asciutto, leggermente acido, rotondo

Grado alcolico: 13,5 % VOL

Temperatura di servizio: 15-18°C

Abbinamenti: Salumi e tutte le pietanze a base di carne

Descrizione:

Ottenuto vinificando uve dell'omonimo vitigno raccolte in vigneti condotti secondo disciplinare dei prodotti biologici. Dopo una macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri, viene svinato e lasciato affinare in vasche d'acciaio per circa 2 mesi.

Colore rosso intenso con sfumature rubino. Al naso richiama note di caffè ribes ed erbe aromatiche. In bocca è pieno, dai tannini importanti

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

