



## nero d'avola

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

Il Nero d'Avola è l'anima stessa della Sicilia: intenso e semplice, un carattere schiettamente piacevole. Compagno della quotidianità, interpreta magnificamente il suo ruolo nella dieta mediterranea, grazie alla sua versatilità. A tavola, con ortaggi (ottimo con la caponata di melanzane!) e zuppe di legumi, con carni bianche e rosse, o come aperitivo, accompagnato da formaggi isolani stagionati e salumi artigianali, questo vino ha sempre qualcosa da raccontare.

### vitigno

Nero d'Avola - Terre Siciliane IGP

### vinificazione

Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox per 12 giorni ad una temperatura di 26-28 °C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

### affinamento

3 mesi in vasche di acciaio inox.

### colore

Rosso rubino, intenso e brillante

### profumo

Elegante, con note di frutti a bacca nera

### sapore

Vellutato, armonico ed equilibrato

### tenore alcolico

13%

### temperatura di servizio

16-18 °C

### confezionamento

Bottiglia da 75 cl (cartone da 6 bott.)