

# Nero d'Avola Doc Sicilia

## **Classificazione :**

D.O.C. Sicilia

## **Zona di produzione:**

Costa Orientale della Sicilia

## **Vigneti:**

Cresciuti in collina

## **Vitigni :**

Nero D'Avola

## **Periodo di raccolta :**

Circa dal 15 al 30 di Settembre

## **Affinamento:**

Dopo la fermentazione a freddo, viene conservato in cisterne di acciaio inox e poi per un breve periodo in botti in legno

## **Gradazione alcolica:**

14%

## **Colore:**

Rosso piu o meno intenso

## **Bouquet:**

Tipico vino profumato, gusto pieno, aromatico e con una buona finezza

## **Gusto:**

Persistente

## **Abbinamento :**

Formaggi, agnello, arrosto, piatti di carni rosse, cibi piccanti

## **Temperatura di servizio :**

16 °C

