





## NERO d'AVOLA Sicilia DOC

**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** 100% Nero d'Avola  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 14% vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18°C.



**91  
POINTS!**

Winescores.ca



Esclusivamente raccolto a mano in piccole casse da 15 kg. La macerazione a freddo sulle bucce per 3 giorni permette la giusta estrazione dei tannini, dolci e delicati, e del colore. Dopo la fermentazione malolattica il vino affina in parte in botti di rovere francese per 8 mesi prima di una delicata filtrazione e dell'imbottigliamento.

Di colore rosso brillante, con note di ciliegia e prugna al naso, è ben equilibrato con frutti a bacca rossa e un ben integrato carattere di quercia al palato. Da gustare con carne e pesce arrosto.

Ausschließlich handverlesen in kleinen 15 kg Kisten. Die kalte Mazeration auf den Häuten für 3 Tage ermöglicht die richtige Extraktion der süßen und zarten Tannine und der Farbe. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein zum Teil 8 Monate in französischen Eichenfässern, bevor er sanft filtriert und in Flaschen abgefüllt wird.

Leuchtend rote Farbe mit Noten von Kirschen und Pflaumen in der Nase, ausgewogen mit roten Beeren und einem gut integrierten Eichencharakter am Gaumen. Mit gebratenem Fleisch und Fisch abschmecken.

Exclusively handpicked in small 15 kg crates. The cold maceration on the skins for 3 days allows the right extraction of the tannins, sweet and delicate, and of the color. After malolactic fermentation, the wine ages in part in French oak barrels for 8 months before gentle filtration and bottling.

Bright red in color, with notes of cherry and plum on the nose, it is well balanced with red berry fruits and a well-integrated oak character on the palate. To taste with roasted meat and fish.



**Baglio Normanno, San Rocco, Nero d'Avola, Sicilien, Italien**