





NERO d'Avola Sicilia DOC

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

Il processo di vinificazione inizia con la pigiatura e la diraspatura delle uve raccolte a mano. La macerazione e la fermentazione avvengono ad una temperatura controllata (23-25°C) e durano dagli 8 ai 10 giorni. Il prodotto finale viene trasferito, per la fermentazione malolattica, in tini in acciaio inossidabile. Invecchiamento parzialmente in botti di legno rovere. Prodotto ben equilibrato dal colore e dall'intenso aroma ciliegia/prugna tipico dell'uva originale della Sicilia. Morbido dalla consistenza vellutata e un suadente e distintivo retrogusto fruttato.

Si adatta bene a carni rosse e formaggi invecchiati.

Der Weinherstellungsprozess beginnt mit dem Pressen und Zerkleinern der handverlesenen Trauben. Mazeration und Fermentation finden bei kontrollierter Temperatur (23-25 ° C) statt und dauern 8 bis 10 Tage. Das Endprodukt wird zur malolaktischen Gärung in Edelstahltanks überführt. Alterung teilweise in Eichenfässern. Produkt ausgewogen durch die Farbe und das intensive Kirsch- / Pflaumenaroma, das typisch für die ursprüngliche sizilianische Traube ist. Weich mit einer samtigen Konsistenz und einem überzeugenden und unverwechselbaren fruchtigen Nachgeschmack.

Es passt sich gut an rotes Fleisch und gereiften Käse an.

The winemaking process begins with the pressing and destemming of the hand-picked grapes. Maceration and fermentation take place at a controlled temperature (23-25 ° C) and lasts from 8 to 10 days. The final product is transferred, for malo-lactic fermentation, into stainless steel vats. Aging partially in oak barrels. Product well balanced by the color and intense cherry/plum aroma typical of the original Sicilian grape. Soft with a velvety consistency and a persuasive and distinctive fruity aftertaste.

It adapts well to red meats and aged cheeses

