

# Nero d'Avola



## Nero d'Avola

**Tipo di vino:** Rosso IGT Sicilia

**Vitigno:** Nero d'Avola

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** colore rosso intenso, con riflessi violacei.

**Profumo:** forti note di frutti a bacca rossa con spiccati sentori di mandorle amare.

**Sapore:** l'aroma é complesso, con note di viola e spezie, frutti a bacca rossa.

**Area di produzione:** vigneti collinari, orientati a sud, situati nel territorio di San Michele di Ganzaria in Sicilia.

*I vigneti sono allevati a Guyot.*

**Resa per ettaro:** 70/80 Q.li

**Densità impianto:** 5.000 ceppi per ettaro.

**Epoca di raccolta:** seconda e terza decade di settembre.

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 10 giorni circa.

**Affinamento:** in legno 6 mesi.

**Consigliato con:** primi piatti, carni, formaggi.

**Temperatura di servizio:** servire ad una temperatura di 18 ° C.

