

# NERO D'AVOLA I.G.P. *Terre Siciliane*



*L'eccellenza dei prodotti siciliani*

**Varietà:** 100% Nero d'Avola

**Zona di produzione:** Sicilia-Italia

**Sistema di allevamento:** Spalliera, su terreno vario per lo più argilloso e calcareo, ricco di sostanze organiche.

**Epoca di vendemmia:** Fine settembre.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura seguita da 10/15 giorni di permanenza sulle bucce, fermentazione malo lattica in vasche di acciaio inox, temperatura di fermentazione 28°C. Durata della fermentazione circa 10 giorni.

**Affinamento:** Permanenza in acciaio inox fino a metà marzo, affinamento di 3 mesi in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** Si accompagna ad antipasti all'italiana, piatti di pasta ed in generale le variegata proposte della cucina mediterranea. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C e di stappare pochi minuti prima del consumo, per esaltare la freschezza e la beva scattante e succosa

**Capacità:** Bottiglia bordolese med da 75cl, bag in box da 10 litri

 **Grape varieties:** 100% Nero d'Avola

**Production area:** Sicily-Italy

**Training system:** Vertical trellis, implanted on varied soil mostly clay and limestone, rich of organic material.

**Harvest period:** End of September.

**Vinification:** The grape are destemmed and crushed, extraction on skins followed by 10/15 days of maceration, malolactic fermentation in stainless steel vessels, fermentation temperature 28°C. Fermentation period 10 days.

**Ageing:** Matured in stainless steel until mid-March and aged for 3 months in bottle.

**Alcoholic content:** 13% by vol.

**Food pairing suggestion:** It is accompanied by Italian appetizers, pasta dishes and generally to the Mediterranean cuisine. It should be served at a temperature of 16°C and uncorked few minutes before the consumption, in order to enhance the freshness and the drink snappy and juicy.

**Capacity:** 75 cl med bottle, bag in box 10 litre.