

MAGGIOVINI

Nero d'Avola



DESCRIZIONE:

Il Nero d'Avola è il principe dei vini rossi Siciliani.

Esso è caratterizzato da un colore rosso rubino profondo ed intenso e da un bouquet che alle tipiche note speziate contrappone sentori di frutta a bacca rossa come la marasca o i lamponi.

Il sapore è pieno, corposo e persistente, con tannini vellutati e sempre piacevoli.



CLASSIFICAZIONE:

D.O.C. Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera,
cordone speronato*

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 - 15 anni

RESA PER ETTARO:

75 Q.

VINIFICAZIONE:

*Macerazione per 15 gg.
con le vinacce e fermentazione
a temperatura controllata*

AFFINAMENTO:

*6 mesi in acciaio
e 6 mesi in bottiglia*

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

*bottiglia cl. 75
magnum l. 1,5*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°