



VINO BIOLOGICO



VIGNA DI PETTINEO

Nero d'Avola biologico



VITTORIA

DESCRIZIONE:

Dalle vigne Pettineo, da sempre, si producono uve Nero d'Avola. Dai migliori grappoli rigorosamente selezionati a mano, produciamo questo vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, dai sentori di marasca, frutti di bosco, erbe aromatiche e prugna, sapore pieno e dai tannini vellutati, di piacevole morbidezza e dal persistente retrogusto.



CLASSIFICAZIONE:

D.O.P. Vittoria

ZONA DI PRODUZIONE:

Vittoria (RG) - C.da Pettineo

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE:

100% Nero d'Avola biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

20 - 25 anni

RESA PER ETARO:

50 Q.

VINIFICAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

9 mesi in acciaio e 3/6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°