

## Nero d'Avola DOC Sicilia - Cataldo

---



**Regione.** Sicilia.



**Uve.** 100% Nero d'Avola, da selezionati vigneti in zona collinare della Sicilia occidentale, nell'area di Menfi.



**Vinificazione.** Uve raccolte a metà settembre, vinificazione tradizionale in rosso, pigiatura soffice. Macerazione sulle bucce a 28-30°C. per circa 10 giorni.



**Note gustative.** Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Ricco, speziato con sentori di pepe verde e prugna. Sapore asciutto, avvolgente e pieno con note di frutta rossa, tabacco e vaniglia.



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 7,5 g/l.



**Gastronomia.** Perfetto con piatti di pasta, carni rosse e caccagione, formaggi stagionati. Da bersi entro 4/5 anni dalla vendemmia. Servire a 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Sissi" da 750 ml ( in cartone da 6 bt.); 1L (in cartoni da 6 bt.).

