

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.).

