

# SOTTO il SOLE™

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C. - BIO



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

**Vineyards:** région de Marsala à l'ouest de la Sicile

**Average age of the vines:** 25 ans

**Soil:** sablonneux et calcaire

**Harvest Period:** septembre

**Vinification:** après des vendanges manuelles, une macération pré-fermentaire à froid et une longue fermentation à température contrôlée, le vin est laissé quelques mois sur lies jusqu'à la fin de la fermentation malolactique

**Alcohol Content:** 13%

**Residual Sugar:** 4 g/l

**Color:** rouge rubis intense

**Aroma:** bouquet fruité avec des notes d'eucalyptus

**Palate:** tanins ronds, notes balsamiques, finale toute en longueur

**Food Suggestions:** spaghetti avec sauce aux fruits de mer, bifteck d'ailou, saumon

**Serving Temperature:** 16° C / 61° F