

SOTTO il SOLE™

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



Grape Varietals: 100% Nero d'Avola

Vineyards: Marsala

Average age of the vines: 25 anni

Soil: sabbioso e calcareo

Harvest Period: settembre

Vinification: dopo la raccolta a mano, macerazione a freddo pre-fermentativa, fermentazione lunga a temperatura controllata, il vino lasciato qualche mese sulle lisi fino a fine della fermentazione malo-lattica.

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 4 grammi per litro

Color: rosso rubino intenso

Aroma: bouquet dolce con note di eucalipto

Palate: tannini morbidi, note balsamiche, finale lungo

Food Suggestions: spaghetti ai frutti di mare, bistecca fiorentina, salmone

Serving Temperature: 16° C / 61° F