

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. Pigiatura soffice e tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione sulle bucce a 28-30 °C per circa 10 giorni.



Note gustative. Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Bouquet ricco, speziato con sentori di pepe verde, ribes, mora, lampone e prugna. Sapore asciutto, avvolgente e pieno con note di frutta rossa, tabacco e vaniglia. Tannino dolce, morbido e maturo.



Analisi. Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 8,5 g/l.



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



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 500 ml (in cartone da 12 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt).

