



NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino dal colore rosso violaceo, incorpora note di ciliegie nere, gelsi, prugne e lamponi, il bouquet è prepotente, ricco di tabacco, cuoio, liquirizia e pepe. Morbido, rotondo e setoso al palato.

Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra 18 e 25 gradi, fermentazione malolattica, affinamento in barrique per sei mesi e tre mesi in bottiglia.

Si consiglia di utilizzare un calice ampio che permetta al vino di respirare e di ossigenarsi. Va servito, meglio se decantato in caraffa, ad una temperatura di circa 20°C.

Vino che si abbina bene a grandi arrosti di carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi maturi e saporiti.

Uve:

Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica: 13,5%



Contrada San Lorenzo,
Randazzo (CT)
Tel. 336 887300
camporewine.com
info@camporewine.com