

# AFFRESCHI



## NERO D'AVOLA

**Sicilia doc**

**REGIONE:** Sicilia.

**UVE:** Nero d'Avola, da vigneti nell'area occidentale della Sicilia (zona di Menfi).

**VINIFICAZIONE:** uve raccolte a metà settembre, pigiatura soffice, macerazione sulle bucce a 28-30° per 10 giorni.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso rubino carico con riflessi violacei.

**Profumo:** ricco, speziato, con sentori di pepe verde e prugna.

**Sapore:** asciutto, avvolgente, pieno, con note di frutta rossa, tabacco e vaniglia.

**Alcol:** 13% Vol

**Acidità:** 6 g/l

**Residuo zuccherino:** 6 g/l

**Temperatura di servizio:** 16-17°C.

**Abbinamenti consigliati:** ideale con pasta, carni rosse, formaggi stagionati. Da bersi entro 4/5 anni dalla vendemmia.

### **DATI LOGISTICI**

Codice EAN: 8013345005939

Bottiglia: bordeaux 750ml

Chiusura : stelvin

Misure del cartone: 350x260x290 mm

Peso lordo del cartone: 14,4 kg

Bottiglie / cartone : 12

Cartoni/pallet: 60