



NERO D'AVOLA

Denominazione di Origine Controllata

SICILIA

DESCRIZIONE:

Questo vino è di colore rosso porpora intenso con aromi di viola e ciliegia. Al palato, il forte sapore di frutta matura e spezie è bilanciato da una piacevole acidità e morbidi tannini.

ABBINAMENTI:

Ottimo in abbinamento con agnello, bistecche o grigliate di carne in genere. Si sposa bene con pasta con sughi saporiti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Sicilia

UVAGGIO: Nero D'Avola

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 13%

ACIDITÀ: 5.7 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 5 gr/l