

# Nero d'Avola

› **Nero d'Avola**  
**DOC • Sicilia**  
**Vino biologico**



## **Vigneto**

Le uve provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 140 metri s.l.m. Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa ed un tipico scheletro ciottoloso.

---

## **Vendemmia**

Tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

---

## **Vinificazione**

Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

---

## **Caratteristiche organolettiche**

Rosso rubino, con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). In bocca è ricco, con un acidità tipica del Nero d'Avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva.