

SUMMANERA

SICILIAN GOODNESS



Nero D'Avola 2017

Denominazione: DOC SICILIA

100% NERO D'AVOLA

Vino rosso biologico.

Dal profumo intenso e delicato, risulta morbido ed ergonomico dallo spiccato carattere.

Ottimo con grigliate di carne, arrostiti e piatti di selvaggina.

 Temperatura di servizio

16 °C

 Denominazione

DOC SICILIA

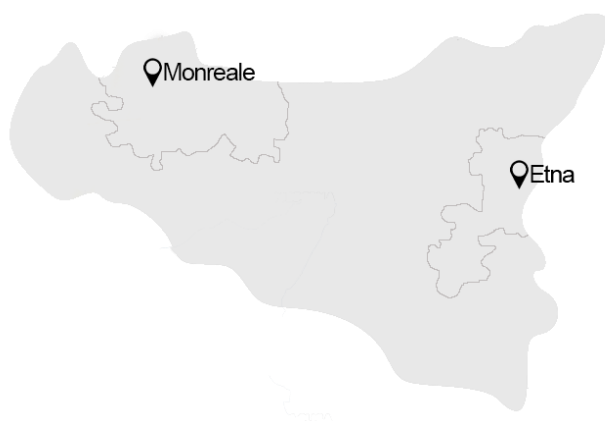
 Prima annata

2017

 Varietà

NERO D'AVOLA

I NOSTRI TERRITORI



VARIETA': Nero D'Avola

UVAGGIO: Nero D'Avola 100%

DENOMINAZIONE: DOC SICILIA

VENDEMMIA: annata 2017

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: annata 2017

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

SAPORE: In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati.

NASO: E' fruttato, con intense note di ciliegia e lampone tipiche del vitigno, che si alternano a sentori di chiodi di garofano e delicate spezie, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza.

CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco (15° C) e non eccessivamente umido.

DURATA: Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

ABBINAMENTI: Perfetto negli abbinamenti con carni rosse grigliate e con formaggi a media stagionatura.

FORMATI: 0,75 e 1,5 litri

DATI ANALITICI

ALCOL: 14 % Vol

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/l

pH: 3.50

ETICHETTA

