



Ciello

NERO D'AVOLA

SICILIA DOP

UVE

Nero d'Avola 100%

DENOMINAZIONE

Sicilia DOP

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve, coltivate sulle colline alcamesi ad un'altitudine tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, vengono raccolte manualmente in apposite cassette da circa 15 kg l'una.

La resa per ettaro è di circa 80 quintali.

Il mosto fermenta in botti di legno, il 70% pigiato, il restante a grappolo intero.

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, fino a raggiungere i 28°C.

Si tratta di una fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti, che dura circa 10 giorni, poi inizia la fermentazione malolattica a contatto con le bucce per circa 1 mese.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Un vino naturale speziato con dolci note di cioccolato, liquirizia e mirtillo.

Un croccante e abbastanza lungo in bocca.

ABBINAMENTO SUGGERITO

Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

ALCOHOL

12,5%

BOTTIGLIA

Ø 75mm | h. 289mm | 345 g

PALLET

80x120x165cm | 1110 kg |

125 Boxes (100x120cm Pallet) |

5 Layers of 25 Cases

TAPPO

Tappo a vite

CARTONI

234x300x155 | 6x75cl | kg. 7,4