

## “NERO D’AVOLA” DOC SICILIA

“Un vitigno antico per un vino moderno” Il Nero d’Avola (noto anche come Calabrese) è il vitigno rosso più rappresentativo in Sicilia. Vino dal colore rosso intenso, vinificato ed affinato esclusivamente in acciaio per mantenere inalterate le caratteristiche del vitigno.

Al naso è particolarmente fruttato con note di ciliegia sotto spirito, prugne e more contornate da sentori di spezie, olive nere e inchiostro. Al palato è morbido e avvolgente.

Ben si sposa con i sapori tipici della cucina mediterranea, timballi e piatti dal sapore speziato e deciso.

Nero d’Avola 100%

Zona di produzione: Riesi (CL) - Mazara (TP)

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. L’affinamento avviene esclusivamente in vasche di acciaio inox per un periodo di circa sei mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.  
Temperatura servizio: 16/18° C

### “NERO D’AVOLA” DOC SICILIA

*“An ancient grape variety for a moder wine”*

*The Nero d’Avola (also known as Calabrese) is the most representative red wine grape varietal in Sicily. Dark- red wine, vinificated and aged exclusively in stainless steel in order to maintein unaltered the characteristics of this grape.*

*On the nose is particularly fruity with scents of sour cherry, prunes and blackberries with more complex aroma of black pepper, black olives and ink. Soft and round on the palate.*

*It’s perfect with traditional Mediterranean dishes, Timballi and dishes with spicy flavour.*

*Wine varietal: Nero d’Avola 100%*

*Production area: Riesi (CL) - Mazara (TP)*

*The grapes are harvested in mid september. The agingt takes place exclusively in stainless steel tanks for a period of six mounths.*

*Alcohol content: 14% vol.  
To be tasted at 16/18° C*



Controllato da  
Certification Europe Italia