**NERO D'AVOLA**
**Sicilia DOC**

Prince de la renaissance œnologique de la Sicile, le Nero d'Avola est un très important cépage indigène. Initialement trouvé à Syracuse, il se trouve maintenant dans tout le vin fabrication zones de l'île.

## ZONE DE PRODUCTION

Sambuca di Sicilia, dans la province d'Agrigente, où sont riches, matures et on obtient un Nero d'Avola structuré. Il préfère les terrains argileux et très sensible à la sécheresse excessive et à une trop grande exposition au soleil. Le type de l'agriculture est "Espalier", utilisé avec une densité moyenne de plantation où il y a 4500 plantes par 2,5 acres.

## VINIFICATION

100% Nero d'Avola. C'est un cépage moyen à précoce qui mûrit vers le premier semaine de septembre. Ce vin est obtenu à partir de raisins qui ont atteint une parfaite aromatique et maturation polyphénolique. Eraflage et fermentation alcoolique avec les peaux se produit pendant 6-8 jours à 22-24 degrés. La fermentation malolactique se produit avec bactéries sélectionnées, puis enfin maturation pendant 6 mois en français barriques.

## LES CARACTÉRISTIQUES

Couleur: Rouge rubis profond avec d'agréables reflets violacés.

Bouquet: intense et couvert, notes de groseille, fraises des bois et Grenade.

Saveur: Doux et velouté. Des caractéristiques distinctes du fruité apparaissent.

**TENEUR EN ALCOOL** :13%

## ACCORD METS VINS

Accompagne bien le risotto, les plats de pâtes cuites au four, de viandes rouges, d'agneau et de sarriette ,les fromages.
Pour sa structure agréable et son aromatique intense, le Nero d'Avola se marie idéalement avec des plats siciliens typiques, des spaghettis à la Norma, des aubergines et fromage ricotta fumé.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 16-18 ° C