



NERO D'AVOLA DOC RISERVA

Vitigni

Nero d'Avola 100%

Zona di Produzione

Sicilia

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente nella prima settimana di settembre e sottoposte alla fermentazione. Il vino affina successivamente in barrique di dimensioni medie per circa 8 mesi, con un successivo passaggio di affinamento in tank di acciaio e in bottiglia.

Caratteristiche

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet delicato con note di melograno maturo. Al palato risulta vellutato, strutturato con un finale persistente.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a primi piatti di pasta o a carni rosse arrosto e alla griglia. Ottimo anche come vino da meditazione.

Temperatura di Servizio

14°-16°C

Bottiglia

Bordolese Nobile

Dati analitici

Alcool: 13%vol.

Zuccheri: 4g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN · WINERIES