

ITALIANO



NERO D'AVOLA - NERELLO MASCALESE

Sicilia Doc

Vitigni

Nerello Mascalese 20% – Nero D'Avola 80%

Zona di produzione

Sicilia

Vinificazione

La raccolta, rigorosamente manuale, dell'uva avviene verso fine settembre, prima decade di ottobre. Le uve pigiate proseguono il loro percorso con una breve fase di macerazione. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-28°C) per circa 10-12 giorni.

Il vino viene successivamente travasato in barriques di rovere francese e sosta per circa 6 mesi dove si svolge naturalmente la fermentazione malo-lattica.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso vivo e dal profumo intenso con sentori di frutti di bosco e delicate note speziate.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti elaborati e risotti, carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18 – 20°C

Bottiglia

Bordeaux Nobile

Informazioni analitiche

Alcol: 13.5 % vol.

Zuccheri residui: 4 g/l



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

BOCCANTINO®

www.schenkitalia.it