

ITALIANO



# NERO D'AVOLA –NERELLO MASCALESE

Sicilia Doc

## **Vitigni**

Nero D'Avola, Nerello Mascalese

## **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. Al palato risulta equilibrato e persistente.

## **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

BOCCANTINO®



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)