

Saverio Faro

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Nero d'Avola
Denominazione:	DOC
Area di produzione:	Sicilia, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	13% Vol.

Colore: Colore rosso rubino intenso.

Aroma: Bouquet intenso con note di melograno e ribes nero.

Gusto: Struttura morbida e vellutata, sapori di frutti di bosco e note di pepe nero.

Abbinamento: Ottimo vino per agnello, formaggi saporiti e piatti tipici siciliani come la pasta alla norma.

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte e diraspate sono state vinificate con 7/8 giorni di macerazione per estrarre colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25/27°C.

