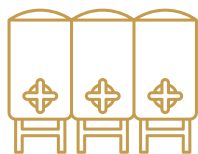


Nero d'Avola

-Le Pirre-



Italia
Sicilia
Avola



VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa 7 giorni.



AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino matura per 3 mesi in vasche d'acciaio inox. Viene, quindi, imbottigliato e si affina per altri 2 mesi prima dell'immissione al consumo.



Color rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Caratteristici profumi fruttati e speziati, contornati da note di tabacco e da qualche caldo ritorno animale.



CLASSIFICAZIONE

DOC
(Denominazione di Origine Controllata)

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Nero d'Avola

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, dopo la metà di Settembre



Sul palato tornano i frutti scuri, con la mora e la marasca in evidenza, che si allungano in un finale equilibrato e di buona persistenza.