



TERRE SICILIANE IGP DEDICATO A FRANCESCO



Classificazione: Nero D'Avola Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta.

Vitigni di origine: Nero d'Avola 100%.

Zona di Produzione: Sicilia occidentale.

Tipologia terreno: Terreni a medio impasto tendente all'argilloso.

Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (20/22°) con macerazione compresa tra 10/15 gg e successiva fermentazione malo lattica spontanea.

Affinamento: Per 12 mesi in tonneau di Allier media tostatura di primo e secondo passaggio. In bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C.

Conservazione: La bottiglia va riposta coricata in ambiente fresco e al riparo dalla luce.

Colore: Brillante rosso rubino.

Profumo: Evidenti al naso piccoli frutti di bosco sotto spirito e delicate note di legno

Sapore: Deciso, elegante ed equilibrato. Lunga la persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina a brasati, arrosti e cacciagione. Superlativo con formaggi stagionati.