



DA UVE DI NERO D'AVOLA SELEZIONATE A MANO NASCE QUESTO VINO SICILIANO PER ECCELLENZA, DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO E DAL PROFUMO UNICO E BILANCIATO CON NOTE DI FRUTTI MATURI A BACCA ROSSA.

AL NASO COMPLESSO E AL PALATO RICCO, CALDO E CREMOSO.

IL SUCCESSO FIORENTE DI UNO DEI PIÙ GRANDI VITIGNI A BACCA ROSSA D'ITALIA.

UN GUSTO SENZA TEMPO PER UN'ESPERIENZA UNICA E MEMORABILE.

LA FIRMA DELLA SICILIA!

DENOMINAZIONE : DOC SICILIA

VITIGNI : NERO D'AVOLA

ZONA DI PRODUZIONE : PROVINCIA DI TRAPANI

TIPO DI TERRENO : ARGILLOSO SABBIOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : CONTROSPALLIERE GUYNOT

PIANTE PER ETTARO : 2800

RESA PER ETTARO VENDEMMIA 2017 : 8000 KG

FERMENTAZIONE MALOLATTICA : SI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 2 MESI

GRADO ALCOLICO : 13%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA : 2015

FORMATO BOTTIGLIA : BORGOGNOTTA

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16° - 18°



MADE WITH NERO D'AVOLA GRAPES, THIS SICILIAN WINE IS CREATED BY HAND, WITH AN INTENSE RUBY RED COLOR AND A UNIQUE, BALANCED AROMA WITH NOTES OF RIPE RED BERRY FRUITS.

COMPLEX NOSE AND RICH, WARM AND CREAMY PALATE.

A TIMELESS TASTE FOR A UNIQUE AND MEMORABLE EXPERIENCE.

THE SIGNATURE OF SICILY.

DENOMINATION : DOC SICILIA

GRAPES VARIETY : NERO D'AVOLA

PRODUCTION AREA : PROVINCE OF TRAPANI

SOIL COMPOSITION : CLAYEY - SANDY

TRAINING FORM : ESPALIER GUYNOT METHOD

PLANTS PER HECTARE : 2800

YIELD PER HECTARE 2017 : 8000 KG

FERMENTATION MALOLACTIC : YES

AGING IN BOTTLE : 2 MONTHS

ALCOHOL CONTENT : 13% VOL

FIRST HARVEST PRODUCED : 2015

BOTTLE : BURGONET

SERVING TEMPERATURE : 16° - 18°