



# SICILIA NERO D'AVOLA



**CÉPAGE:** Nero d'Avola

**SOL:** Calcaire avec une texture fine

**VINIFICATION:** Les raisins, cueillis et sélectionné à main. Suit un long séjour sur les peaux à 24-26 ° C et ensuite pressé doucement. Le moût et est transféré dans des réservoirs en acier inoxydable thermoconditionné pour permettre une fermentation lente.

**DEGUSTATION:**

**Œil:** Couleur rubis moyen

**Nez:** Notes légères d'arômes comme le sous-bois. Un peu de chocolat au lait et de poivre noir concassé

**Bouche:** Agréable et assez léger, fruits noirs et rouges frais, longueur moyenne, avec une pointe de goudron.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Très bon avec des pâtes avec des sauces , des pizzas de toutes sortes ou des côtelettes d'agneau grillées

**GRAPE VARIETY:** Nero d'Avola

**SOIL:** Limestone with a fine texture

**VINIFICATION:** The grapes, picked and selected by hand. This is followed by a long stay on the skin at 24-26 ° C and then gently pressed. The wort is transferred to thermoconditioned stainless steel tanks to allow slow fermentation

**DEGUSTATION:**

**Eye:** Medium ruby color

**Nose:** Light notes of aromas like undergrowth. A little milk chocolate and cracked black pepper

**Mouth:** Pleasant and fairly light, fresh black and red fruits, medium length, with a hint of tar.

Perfect with many dishes: Very good with pasta with sauces, pizzas of all kinds or grilled lamb chops