

EPICURO



NERO D'AVOLA

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Comuni della regione Sicilia.

UVE DI PROVENIENZA

Nero d'Avola minimo 85% più altri vitigni autorizzati dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni sabbiosi e tufacei con buona dotazione di scheletro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle uve a temperatura controllata fino a termine della fermentazione, successiva svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino screziato di porpora. Intenso e complesso impianto olfattivo di frutti di bosco, su un floreale di viola con lievi accenni speziati. In bocca fruttato, dal tannino soffice, equilibrato e di buona persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti con sughi di carne, bistecche e carni rosse in genere, peperonata.