

Nesos - Nero d'Avola

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Di origini siciliane, tipiche delle zone dell'entroterra collinare, le uve del Nero d'Avola esprimono tutta la sicilianità di un territorio. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

Sicilian origins, grown typically of inland hilly areas, the grapes of the Nero d'Avola express all the Sicilian terroir. Harvested by hand in small boxes, de-stemmed and macerated at a controlled temperature between 24 and 27° C. Aging takes place in stainless steel vats and french oak barrels for 6 months. Stored one month in bottle before being marketed.



In vigna / in the vineyard

resa per ha / yield per hectares

90 q.li

sistema di allevamento / training system

spalliera

sistema di potatura / type of pruning

guyot

anno di impianto / first planted in

1990

le uve sono state vendemmiate dal 10 al 20 settembre
grapes harvested between the 10° and 20° day of september

Durante la degustazione è possibile notare il colore rosso intenso con gradevoli sentori di frutta a bacca rossa. Caldo ed armonico. Consigliamo l'abbinamento con piatti a base di carni rosse, grigliate, cacciagione e formaggi a pasta morbida.

During the tasting you may notice the deep red color with pleasant aromas of fruity red berries. Warm and harmonious. We recommend enjoying with red meat, grilled game and soft cheeses.