



NATURALMENTE **BIO**

NERO D'AVOLA



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio inox.

AFFINAMENTO

50% in barrique da 225 lt per 2 mesi, il restante 50% in acciaio inox. Seguono 2 mesi in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Nero d'Avola che nella sua espressione fruttata e briosa trova un equilibrio morbido di tannini e una lunghezza armoniosa e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale compagno di carni arrosto, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

DATI TECNICI

Alcol 13,5 % vol.

www.carusoeminini.it

