



# TERRE di GIUMARA

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.

## AFFINAMENTO

Il 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio inox.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Soltanto 1/3 del vino è affinato in barrique per 4 mesi, giusto il tempo per rassodarne la struttura senza compromettere la freschezza. Rosso intenso con riflessi purpurei, esprime note eleganti di frutti a bacca nera come prugna e ciliegia. In bocca grazie ai vellutati tannini è armonico ed equilibrato.

## ABBINAMENTI

Come non immaginare il Terre di Giumara Nero d'Avola con paste dai ricchi sughi al pomodoro, con carni rosse alla brace o con selvaggina.

## DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)

