



c a n t i n e
F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Sicilia Occidentale

VITIGNO:

Nero d'Avola in purezza

PERIODO DI VENDEMMIA:

I decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente e poste a macerare in serbatoi inox, per circa 10-12 giorni a temperatura controllata di 25-28° C. La pressatura viene effettuata dopo la svinatura mediante presse soffici e le uve vengono vinificate in purezza. La fermentazione malolattica viene completata subito dopo la fermentazione alcoolica. Affinamento in barriques.

GRADO ALCOLICO:

13,5% Vol.

COLORE:

Rosso rubino intenso.

PROFUMO:

Intenso e persistente con piacevoli evoluzioni balsamiche.

SAPORE:

Avvolgente, corposo e tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°-20° C.

ABBINAMENTI:

Ottimo con piatti a base di carne, arrostiti e selvaggina in genere.

SICILIOTO
NERO D'AVOLA
TERRE SICILIANE