

# ACQUERELLO Nero d'Avola

VITIGNO Nero d'Avola

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 13%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Agrigento, tra 200 e 300 m slmq

TERRENO

Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro

VINIFICAZIONE

100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica. Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato. Non viene invecchiato in legno per preservare la freschezza degli aromi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino profondo, scuro e intenso. Nel naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato

ABBINAMENTI

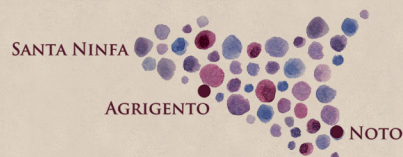
Perfetto con la pasta al pesto, carni rosse grigliate alla brace e pecorino al forno

NOTE

Disponibile anche con chiusura stelvin

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423000020
bt per cassa	6	peso lordo	7.50 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	8030423050025



[baronemontalto.it](http://baronemontalto.it)

