

# NERO D'AVOLA *Bio*



**Prodotto:** Nero d'Avola - DOC Sicilia  
**Metodo di coltivazione:** Agricoltura biologica  
**Luogo di produzione:** Contrada Scanza - Bruca (TP)

**Vitigno:** 100% Nero d'Avola

**Formato bottiglia:** 750 ml

**Pezzi per cartone:** 6 bottiglie

**Tipologia del terreno:** pianeggiante, franco sabbioso

**Altitudine:** 350 metri s.l.m.

**Anno di impianto:** 2008

**Sistema di allevamento:** spalliera allevata a Guyot

**Piante per ettaro:** 3.200

**Resa per ettaro:** 70 quintali

**Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** macerazione di 12 giorni circa a temperatura controllata, affinamento per 8 mesi in vasche d'acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino con riflessi violacei; naso con intense e fresche note di frutta rossa alternate a lievi sentori balsamici; bocca di buona struttura e freschezza.