



Classificazione Rosso IGT Terre siciliane

Colore Rosso rubino

Profumo Bouquet particolare

Sapore Gusto robusto e vellutato

Abbinamenti Piatti a base di carni grasse, arrostiti e cacciagione, aperitivo

Gradazione 11/12 % vol.

Temperatura Ambiente, avendo cura di stappare la bottiglia 10 minuti prima di servirlo

Comune di produzione Grotte (AG), Monreale (PA)

Uve Nero d'Avola in prevalenza, in blend con altre varietà.

Terreno mediamente calcarei ed argillosi.

Periodo di vendemmia seconda- terza decade di Settembre

Trasporto con sistemi in atmosfera controllata.

Vinificazione fermentazione in acciaio inox con macerazione per 8-10 giorni alla temperatura di 24-26 °C.

Maturazione in acciaio inox ed affinamento in bottiglia per 3 mesi.

