



# CONTE DI MATAROCCO

## NERO D'AVOLA

Vitigno:  
Nero d'Avola

Denominazione:  
IGT Terre Siciliane

Suolo:  
Mediamente argilloso

Vigneti:  
Allevati a controspalliera

Vendemmia:  
A mano, verso la fine di Agosto

Vinificazione:  
Le uve macerano sulle bucce per circa 10 giorni a cui segue la svinatura, la pressatura soffice e la fermentazione malolattica. Il vino matura a temperatura controllata in tini di acciaio e conclude il suo processo con l'affinamento di un mese in bottiglia.

Note organolettiche:  
Il colore è rosso rubino vivace con sfumature violacee. I profumi fortemente fruttati sprigionano note di marasca, aromi piacevoli e leggeri. Al palato è armonico con tannini eleganti e dalla media persistenza.

Gradazione Alcolica:  
12 vol.

Abbinamenti:  
Accompagna bene una grande varietà di pietanze, dalla carne sia bianca che rossa, ai formaggi di media stagionatura. Ottimo anche per antipasti di salumi e affettati saporiti.

Come servirlo:  
Esprime il meglio di sé in un calice di media grandezza e servito ad una temperatura di 15°C



*Cantine Paolini*



# CONTE DI MATAROCCO

## NERO D'AVOLA

Grape Variety:  
Nero d'Avola

Classification:  
IGT Terre Siciliane (Typical Geographic Identification)

Soil:  
Mainly clay

Vineyards:  
Upward-trained  
Harvest:  
By hand, in late August

Vinification:  
The grapes macerate on the skins for about 10 days, then they are gently pressed and the malolactic fermentation occurs. The wine is aged at a controlled temperature in stainless steel tanks and the process is concluded with the ageing of one month in bottle.

Tasting notes:  
The colour is bright ruby red with purple tints. The strong fruity aromas give off notes of cherries. It is pleasant and light. On the palate is balanced with elegant tannins and it has medium persistence.

Alcohol content:  
12 vol.

Food matching:  
It goes well with a wide variety of dishes, from white and red meat to the medium-aged cheeses. Also great for appetizer of salami and tasty meats.

Serve:  
in a medium size wineglass at a temperature of 15°C (59°F)



*Cantine Paolini*