



MONOVARIETALI BIO

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC, Biologico

COLTIVATO A NOTO, ZONA DI ELEZIONE PER IL NERO D'AVOLA.



UVAGGIO

100% Nero d'Avola biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Baroni, Noto (SR)

TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Nero d'Avola cresce su suoli a medio impasto, argillosi e calcarei ad un'altitudine di circa 50 m s.l.m.

VENDEMMIA

Nel mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, la fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in silos di acciaio per 14 mesi e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino dai riflessi violacei, il nostro Nero d'Avola presenta sentori intensi di ribes, fragolina di bosco e melograno. Al palato è fresco e morbido, con una sorprendente persistenza.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare alla tipica pasta alla Norma e si sposa bene con le carni rosse e la selvaggina.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C



FORMATI DISPONIBILI



0,75 L