

ORGOGGIO SICILIANO

NERO D'AVOLA

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino rosso profondo con sfumature violacee, fruttato e morbido al palato con calde note di legni e spezie, si abbina bene con carni rosse e piatti dai sapori decisi. Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

100% NERO D'AVOLA DOC SICILIA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per tre / cinque anni.

| | |
|------------------------|---------------|
| Cod. Articolo: | SICILIAND |
| Colore: | ROSSO |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 13,5% |
| Tipologia: | DOC |
| Tappo: | SUGHERO |
| Bottiglie per cartone: | 6 |
| Codice EAN: | 8002308020102 |

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg

