

# PIETRAGREZZA

## Nocera e Nero D'Avola

Vino ottenuto con SISTEMA NATURED, che comprende la raccolta a mano di grappoli sani, deposte in piccole cassette traforate, lavate con acqua corrente, asciugate e vinificate a temperatura controllata con metodo Ganimede. Il vino ottenuto, viene conservato in piccoli serbatoi ed imbottigliato a piccoli lotti.

**NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI  
E NON VIENE CHIARIFICATO**

Le sostanze presenti sono tutte naturali.



**Gradazione:** 13,5 % Vol.

**Vitigni:** Nocera e Nero D'Avola, coltivati a Condrò

**Altitudine:** 150 metri s.l.m.

**Sistema di Allevamento:** Guyot.

**Periodo di Vendemmia:** Fine settembre.

**Vinificazione:** in rosso con metodo Ganimede.

**Affinamento:** in acciaio.

**Colore:** Rosso porpora con riflessi rubino, persistente.

**Olfatto:** Fruttato, ciliegia e frutti sottobosco.

**Sapore:** Asciutto, caldo con tannini morbidi, avvolgente anche se giovane e non chiarificato, non si presenta spigoloso, e possiede un buon equilibrio.

**Abbinamenti:** Pesce stocco alla messinese, stufati di carne bianca e rossa, formaggi a pasta media.

**Temperatura di Servizio:** 15° e servire in bicchieri ampi.

**Vino Grezzo non chiarificato  
e senza solfiti aggiunti**