

PEL'ORO NERO D'AVOLA



GRADAZIONE: 13,5% Vol.

ORIGINE: TERRE SICILIANE

VITIGNI: 100% NERO D'AVOLA

COLORE: ROSSO RUBINO

VIGNETO: COLTIVATO IN COLLINA
POTATURA CORTA.

VINIFICAZIONE: IN ROSSO CON MACERAZIONE
PROLUNGATA, A TEMPERATURA
CONTROLLATA.

OLFATTO: PROFUMI PERSISTENTI E SENTORI
DI FRUTTA FRESCA E DI SOTTOBOSCO.

SAPORE: LA CARICA POLIFENOLICA ED
ANTOCIANICA LO RENDE MORBIDO
E VELLUTATO, FRUTTATO E DELICATO.

ABBINAMENTI: CARNI ROSSE E SELVAGGINA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

CONSIGLI: STAPPARE AL MOMENTO E SERVIRE
IN CALICI DI MEDIA AMPIEZZA.