

I VINI CLASSICI
ITALIANI

ROSSI



SALVADORI
CESARE SNC

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

Nero d'Avola IGT - DI LISA

Il Terre Siciliane Igp Nero d'avola Di Lisa proviene da un'accurata selezione di uve Nero d'Avola, la più importante varietà siciliana a bacca rossa. E' un vino di grande carattere e personalità con un equilibrio di profumi di ginepro, liquirizia e frutta rossa. Vino ideale con carpaccio, cacciagione ed arrostiti in genere, si abbina anche a formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 18-20° C.

UVAGGIO: 100% Nero d'Avola

GRADO: 13% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: La vendemmia avviene tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata. Successivamente i grappoli selezionati sono soggetti a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificati in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

SAPORE: La struttura è decisamente piena e robusta, tuttavia non ingombrante, piuttosto si denota un buon equilibrio tra alcol e morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di amarena, mora e prugna, molto puliti.

COLORE: Rosso rubino, con riflessi violacei.

ABBINAMENTI: Vino ideale con carpaccio, cacciagione ed arrostiti in genere, si abbina anche a formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

FORMATI: Bottle 750 ml.