

# CURRI | NERO D'AVOLA DOC SICILIA



Rosso di stile, giovane dai toni intensi e dal **profumo** molto personale.

Vino di piacevole impatto, immediato ed invitante al **palato**. Meglio coglierlo in gioventù per afferrare tutto il suo fascino.

Ottimo a tutto pasto, la sua morbidezza e i suoi delicati tannini, danno al vino la possibilità di essere **abbinato** ad un ampio numero di piatti

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 16°C



**Zona di produzione:**

Sicilia Sud Occidentale

**Vitigno:**

Nero d'Avola 100%

**Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

**Forma di allevamento:**

a spalliera

**Tipo di potatura:**

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

**Vendemmia:**

raccolta manuale a metà Ottobre

**Vinificazione:**

Diraspatura delle uve, macerazione a 25° C per 8/10 giorni, fermentazione a temperatura controllata, malolattica completata.

**Maturazione:**

in serbatoi in acciaio per 12 mesi

**Affinamento:**

In bottiglia per 6 mesi e temperatura costante di 15°C

**Invecchiamento:**

Regge un buon invecchiamento

**Gradazione alcolica:**

13% Vol.