

# 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.