

NERO D'AVOLA

SICILIA IGT



Vitigni: Nero d'Avola

Intensità di Impianto: 4200 ceppi per ettaro

Resa per Ettaro: 70-80 q.li circa

Colore: Profondo ed Intenso rosso brillante

Profumo: Caratteristico con meravigliosi sentori delicati di frutta rossa

Sapore: Persistente, avvolgente, caldo dai tannini vigorosi e carezzevoli

Tenore Alcolico: 13 %

Temperatura di Servizio: 18° Per una migliore degustazione si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima di servire il vino

Abbinamenti Gastronomici: Eccellente nella degustazione di formaggi stagionati ed a pasta dura, salumi e per accompagnare carni rosse magre grigliate o cucinate al forno.

Confezionamento: In bottiglie cl 75- cartoni da 6

Grapes: Nero d'Avola

Intensity of Planting: 4200 plants for hectare

Yield for Hectare: 70/80 q.li

Colour: Deep Brilliant red colour

Bouquet: Characteristic with marvellous delicate scents of red fruit

Alcohol Content: 13% by volume

Serving Temperature: 18°- uncork one hour before the serving

Serving Suggestion: Excellent while tasting aged and strong cheeses and with red grilled or oven cooked lean meat

Packed: In cl 75 bottles in boxes of 6


CASANO
1940