

VINO BIOLOGICO



NERO D'AVOLA

Vitigno:
Nero d'Avola

Denominazione:
Sicilia DOC

Suolo:
Misto, limoso e tendente al calcareo, seminato con solo miscugli biologici specifici fatti di una miscela di leguminose e graminacee a bassa taglia per impedire naturalmente la crescita di infestanti. Il terreno è concimato con prodotto organico misto, proveniente dalla macerazione di erbe officinali

Vigneti:
Allevati a cordone Speronato

Vendemmia:
A mano, prime due settimane di Settembre

Vinificazione:
La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce dura circa 9 giorni ad una temperatura di 27°C. Le uve sono pressate in modo soffice e successivamente avviene la follatura e la svinatura. Il vino è lasciato maturare per almeno 6 mesi in grandi tini di cemento vetrificato e affinato per altri 3 mesi in bottiglia. Non sono aggiunti solfiti e non presenta tracce di lieviti della fermentazione, questi elementi sono sostituiti con sostanze ricavate naturalmente.

Note organolettiche:
Il colore è rosso intenso con unghia violacea, molto limpido. Il profumo intenso fresco ed immediato con nuances di frutta rossa matura e note vegetali. Il sapore è asciutto e morbido di buona struttura e persistenza gusto olfattiva.

Gradazione alcolica:
12 vol.

Abbinamenti:
Particolarmente indicato per accompagnare antipasti di salumi, primi piatti dai condimenti saporiti, carni bianche e rosse non eccessivamente grasse, formaggi di media stagionatura.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in ampi calici con larga imboccatura e buona altezza e servito ad una temperatura di 18°C.



Cantine Paslini