



VARIETALES:
Nero D'Avola

D.O.: Sicilia

VIÑEDO:

Sicilia es una provincia donde las parcelas seleccionadas se cultivan a una altitud de nivel entre 400 y 500 m del mar sobre y tratados por el sistema Guyot en suelo de arcilla con los rendimientos de uva limitados por hectárea.

ELABORACIÓN:

Las uvas son recogidas a mediados de septiembre, el vino se hace por separado por el método de vino tinto en pequeños depósitos de acero inoxidable. La larga maceración media y temperaturas controladas ayudan a dar el vino de buena estructura.

CATA:

Color rojo rubí y aroma de racimo de fruta madura, tiene un sabor armonioso, cálido e intenso.

