



Biologico AS

Sicilia DOC Nero d'Avola/Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

NERO D'AVOLA, MERLOT

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino nasce da uve coltivate in Sicilia secondo il metodo biologico, ovvero senza l'impiego di pesticidi, diserbanti o fertilizzanti di sintesi. Dopo la vendemmia, le uve vengono delicatamente pressate e fatte fermentare a basse temperature (22-24°C) in vasche di acciaio inox termocondizionate, senza l'aggiunta di lieviti, per circa 15 giorni. Al termine della fermentazione, il vino viene conservato in serbatoi a temperatura controllata fino all'imbottigliamento. Questo processo consente di preservare al meglio i profumi e le caratteristiche aromatiche tipiche delle varietà Nero d'Avola e Merlot.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso intenso, quasi inchiostro.

Bouquet: Profumo intenso di ciliegie nere e frutti di bosco.

Gusto: Morbido e ricco, con tannini delicati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con la cucina mediterranea, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490279621

www.agricoleselvi.it

