



Vignali Roccamena Sicilia DOC Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

NERO D'AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura controllata di 22/24°C per circa 6 giorni. Quando il vino è pronto il processo si completa con una filtrazione tangenziale prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: complesso, molto persistente con un piacevole tocco di frutta rossa.

Gusto: morbido, caldo ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti a base di carne rossa molto saporiti e selvaggina.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490277054

www.agricoleselvi.it