



Nero d'Avola

Sicilia DOC

Nero d'Avola 100%.

Densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 10°C, fermentazione a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

