

Antonello  
Cassara



## Cannitu Nero d'Avola Vino biologico



Il molto apprezzato Nero d'Avola è famoso per i suoi vini ricchi e intensi ed è considerato da molti la varietà di rosso più importante in Sicilia.

Cannitu Nero d'Avola presenta un bel colore rosso rubino e profumi ricchi pieni di frutti di bosco insieme a leggeri sentori di essenza di vaniglia, elegantemente bilanciati da tannini vellutati. Accompagna bene carni rosse, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati. Ottimo se servito ad una temperatura ambiente di 18°C.



DENOMINAZIONE:	DOC SICILIA
AREA DI PRODUZIONE:	CAMPAGNA OCIDENTALE DELLA SICILIA – VICINO AD ALCAMO
CLIMA:	INVERNI MODERATAMENTE FREDDI E PIOVOSI CON ESTATI CALDE E VENTILATE
COMPOSIZIONE DEL TERRENO:	ARGILLOSO
VITIGNO:	100% NERO D'AVOLA
GRADO:	13,5% VOL.
COLTIVAZIONE:	SPALLIERA
METODO DI RACCOLTA:	A MANO
METODO DI POTATURA:	CORDONE SPERONATO E GUYOT
DENSITÀ DI IMPIANTO:	4.500 VIGNETI PER ETTARO
PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA	2,0 KG
ESPOSIZIONE VIGNETI:	NORD
ETÀ DEI VIGNETI	7 ANNI
PERIODO DI RACCOLTA:	TERZA SETTIMANA DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE:	MACERAZIONE DELLE BUCCE A UNA TEMPERATURA DI 20-22°C PER 10-12 GIORNI IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX CON UNA MATURAZIONE FINALE IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER SEI MESI

Formato Packaging:

Bottiglia da 750 mL

6 bottiglie per cartoni

105 cartoni per pallet (80 x 120 x 165 cm)

ERES S.R.L. C.DA FIUME S.S. 113 KM 335,300 ALCAMO, TRAPANI 91011 P.IVA: 02584010819

TEL: +39 0924-502911 / +39 0924-524918 E-MAIL: [info@vinicassara.it](mailto:info@vinicassara.it) ; [srlres@gmail.com](mailto:srlres@gmail.com)

Sito web: [www.vinicassara.it](http://www.vinicassara.it)