

Antonello  
Cassara



## NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGP



Premium Italian Wines Nero D'Avola è un vino pieno, rotondo e persistente al palato. Si presenta di bel colore rosso rubino e ha una fragranza ricca di note di frutta a bacca rossa con lievi sentori di vaniglia. Accompagna bene carni rosse miste e formaggi stagionati. Va servito a una temperatura di 18°C.

DENOMINAZIONE: TERRE SICILIANE IGP  
ZONA DI PRODUZIONE: SICILIA OCCIDENTALE  
AGRO DI ALCAMO  
MICROCLIMA: INVERNO  
MODERATAMENTE FREDDO  
E PIOVOSO CON ESTATE  
CALDA E VENTILATA

COMPOSIZIONE DEL  
TERRENO: ARGILLOSO  
VITIGNO: 100% NERO D'AVOLA  
GRADO: 13,5% VOL.  
COLTIVAZIONE: SPALLIERA  
METODO DI RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTA  
METODO DI  
POTATURA: CORDONE SPERONATO E  
GUYOT SEMPLICE  
DENSITA' DI  
4.500 PIANTE PER ETTARO  
IMPIANTO:  
PRODUZIONE MEDIA 2 KG  
PER PIANTA:  
ESPOSIZIONE VIGNETI: NORD  
ETA' DEI VIGNETI: 12 ANNI  
PERIODO DI  
RACCOLTA: TERZA DECADE DI  
SETTEMBRE  
VINIFICAZIONE: MACERAZIONE DELLE  
BUCCE A UNA  
TEMPERATURA DI 20-22°C  
PER 10-12 GIORNI

Formato Packaging:  
Bottiglia da 750 mL  
6 bottiglie per cartone  
105 cartoni per pallet (80 x 120 x 165 cm)