

b.i.o

bpuntoio

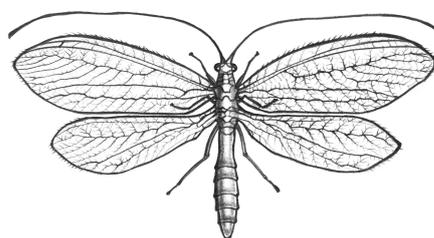
VINO BIOLOGICO



SICILIA

denominazione di origine controllata

NERO D'AVOLA CABERNET



Le uve biologiche di Nero d'Avola e Cabernet vengono raccolte separatamente, pigiate e fermentate in serbatoi di acciaio a 24°C. Dopo 10 giorni di macerazione le bucce vengono separate e il vino viene trasferito in serbatoi dove rimane per 6-8 mesi.

VITIGNO: Nero d'avola, Cabernet

AREA DI PRODUZIONE: Zona interna Sud-Ovest della Sicilia.

CAPACITÀ: 0,750 lt.

ALCOL: 13,50% Vol.

CARATTERISTICHE: Color rosso intenso. Note di prugna matura e ribes. Vino di media struttura con tannini dolci che ben si amalgamano alla fresca acidità.

ABBINAMENTI: Formaggio stagionato (almeno 24 mesi), carne rossa grigliata o arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C