



## Dei Respiri

### Nero d'Avola Sicilia DOC

Un vino versatile e adatto a diverse occasioni, per il suo gusto ma soprattutto per il giusto rapporto qualità-prezzo. Un vino intrigante, giovane ma in grado di sorprendere per i profumi caldi e mediterranei. Fine, fresco ed equilibrato, si abbina perfettamente a primi e secondi piatti a base di carne, funghi, formaggi delicati.

**Classificazione:** Sicilia D.O.C.

**Altitudine:** da 100-200 m slm

**Resa di uva/ha:** 60-80 q.li

**Sistema d'impianto:** Controspalliera, con potatura a guyot

**Densità d'impianto:** 4400 piante/ha

**Vendemmia:** Fine Agosto prima decade di Settembre

**Vitigno:** Nero d'Avola

**Vinificazione:** Dopo la diraspatura, le uve sono lasciate macerare a temperatura controllata. Inizia poi la fermentazione alcolica (18/25 giorni), alla quale segue la svinatura

**Affinamento:** Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve prima di essere imbottigliato

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei

**Odore:** Intenso, fine, con spiccate note di erbe aromatiche siciliane, fragole e ciliegie

**Sapore:** Fresco, equilibrato e dal gusto molto fine

**Gradazione Alcolica:** 13% vol

**Acidità totale:** 5.8 g/l

**Temperatura di Servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti Gastronomici:** Ottimo con primi e secondi piatti a base di carne, anche ben conditi, funghi, grigliate di verdure, fritti di ortaggi e formaggi delicati