



EN DE

SICILIA

BARONE MONTALTO

ACQUERELLO

Pinot Grigio
 Cataratto - Chardonnay
 Grecanico
 Grillo - Sauvignon blanc
 Nero d'Avola Rosato
 Nero d'Avola
 Syrah
 Nero d'Avola - Cabernet
 Nero d'Avola - Merlot
 Cataratto Viognier

BIO**COLLEZIONE DI FAMIGLIA****AMMASSO**

Nero D'Avola

VITIGNO	Nero d'Avola
DENOMINAZIONE	Terre Siciliane IGT
ALC. VOL	13% Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di $\pm 0,5\%$ vol.
CAPACITÀ	750 ml
ZONA PRODUZIONE	Colline di Agrigento, tra 200 e 300 m slmq
TERRENO	Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro
VINIFICAZIONE	100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica. Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato. Non viene invecchiato in legno per preservare la freschezza degli aromi
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino profondo, scuro e intenso. Nel naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato
ABBINAMENTI	Perfetto con la pasta al pesto, carni rosse grigliate alla brace e pecorino al forno

Safra 2015. Degustação Grand Cru em 22/09/2016.