

COLLEZIONE DI FAMIGLIA
Nero d'Avola Passivento

VITIGNO Nero d'Avola
DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 15%
Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE
Valle del Belice, 350-500 m slm

TERRENO
Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE
100% Nero d'Avola. Uve ottenute da parziale Appassimento sulla pianta. Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato viene maturato in barriques francesi di primo e secondo passaggio per circa 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE
Vino rosso scuro e intenso. Naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza.

ABBINAMENTI
Accompagna ottimamente portate importanti, dai gusti forti: selvaggina, stufati e formaggi stagionati. Nonostante la notevole struttura, questo vino si presta alla meditazione ed alla buona compagnia.

NOTE
Disponibile anche in cassa da 6 Premi Decanter competition 2012 - Gold Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2012 - Gran Menzione

IMBALLO			
capacità' bt	750 ml	peso bt vuota	580 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423003212
bt per cassa	12	peso lordo	16.56 kg
casse per pallet	50	codice ean casse	28030423003261



baronemontalto.it



Sagra 2016. Jantar Italiano no La Mia Cucina em 13/04/2018. La Ribotta.