

# Nero d'Avola

## Cabernet Sauvignon



**Zona di produzione:** Marsala e Trapani

**Terreno:** medio impasto tendente al calcareo

**Vigneto:** 3500 piante per Ha, allevamento contro spalliera, Guyot semplice, diradamento dei grappoli verso metà giugno

**Vinificazione:** in rosso con macerazione di 8/14 giorni a 27-28°C. Fermentazione in barrique

**Maturazione e affinamento:** 6 mesi in barrique, 3 mesi in acciaio e dopo in bottiglia

### C A R A T T E R I S T I C H E O R G A N O L E T T I C H E

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** speziato con sentori di frutta matura

**Palato:** di ottima struttura, fresco e armonico

**Gradazione alcolica:** 13.5%

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti gastronomici:** tutti i piatti a base di carne ottimo con formaggi a media stagionatura

**Área de produção:** Marsala e Trapani

**Terreno:** Média compacidade com tendência ao calcário

**Vinhedo:** 3500 pés por Ha, cultivação contra cabeceira, Guyot simples, redução dos cachos em meados de junho

**Vinificação:** em tinto com maceração de 8/14 dias a 27-28 °C. Fermentação em barrique

**Maturação e afinação:** 6 meses em barriques, 3 meses em aço e sucessivamente em garrafa

### C A R A C T E R Í S T I C A S O R G A N O L É T I C A S

**Cor:** vermelho rubi intenso com reflexos violáceos

**Perfume:** de especiarias e frutas maduras

**Paladar:** bem estruturado, fresco, harmônico

**Teor alcoólico:** 13.5%

**Temperatura de serviço:** 18 °C

**Harmonização gastronômica:** carnes e queijos de média maturação

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.