



NERO D'AVOLA

Rosso, elegante, piacevolmente fresco, con profumi di ciliegie, more, fragole e pepe. Vellutato, fine e avvolgente regala al palato sensazioni di amorevole persistenza.

Tipo: Rosso

Denominazione: IGT Sicilia

Vendemmia: 2007

Uve: Prodotto da uve Nero d'Avola

Sistema di allevamento: Spalliera, cordone speronato

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 10/12 giorni in larghi vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia

Gradazione Alcolica: 14 % vol.

Abbinamenti: Buono col "suo" risotto al Nero d'Avola e chiodi di garofano. Certo l'accostamento a carni grigliate e formaggi mediamente stagionati. Piacevole anche con pesci locali e col couscus di pesce. Da provare con piatti antichi come il trancio di tonno rosolato con cipolle e menta.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

Red, graceful, nicely fresh, nose of cherries, berries and pepper. Velvety, graceful and wrapping, it gives to palate feelings of lovely persistence.

Type: Red

Denomination: IGT Sicilia

Vintage: 2007 Grape: Nero d'Avola

Trellising System: Wire framed espalier

Vinification and Fining: Maceration on skins for 10/12 days in large inox steel tanks at controlled temperature and in bottle for 2 months.

Alcoholic Gradation: 14 %

Notes: Good to enjoy with "its" Risotto al Nero D'Avola and cloves. Greatly matching grilled meat and medium-aged cheeses. Pleasant with fishes and couscous. To sample with ancient dishes like roasted tuna with onions and mint.

Serving Temperature: 16 - 18°C

Fondo Antico S.r.l.

Via Fiorame, 54/a - Frazione Rilievo - 91020 - Trapani

Tel. - Fax (+39) 0923 864339 - e.mail: info@fondoantico.com - www.fondoantico.com

Capitale Sociale 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812

Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 - R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395