



## 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