



SETTESOLI

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



BOTTIGLIA

CAPACITÀ: 75 CL
CODICE EAN: 8 000 254 001 374
DIMENSIONI (ALTEZZA, DIAMETRO):
293*75,1 MM
PESO LORDO: 1126 G

LA LUCE INTENSA DEL SOLE PENETRA TRA I FILARI DEI VIGNETI SETTESOLI PER 300 GIORNI ALL'ANNO E FA CRESCERE LE UVE SANE E FORTI, CONCENTRANDO ZUCCHERI E AROMI. PER QUESTO I VINI SETTESOLI HANNO PROFUMI SORPRENDENTI, EQUILIBRIO E PIACEVOLEZZA.

VITIGNO

NERO D'AVOLA 100%

VIGNETI

IL CALORE ESTIVO E LE BREZZE MARINE DONANO AL NERO D'AVOLA CHE CRESCE SULLE COLLINE ESPOSTE A SUD-OVEST SU SUOLI A MEDIO IMPASTO E CALCAREI UN CARATTERE MOLTO DECISO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO A CONTROSPALLIERA E LA POTATURA A GUYOT CONSENTONO DI CONTROLLARE LA PRODUZIONE. LE UVE VENGONO ACCURATAMENTE RACCOLTE DA FINE AGOSTO A METÀ SETTEMBRE. OGNI ETTARO DI VIGNETO SI COMPONE DI 4.000 - 4.500 PIANTE/HA, CON UNA RESA MEDIA DI 9.000 KG/HA.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% VOL

VINIFICAZIONE

LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, L'AFFINAMENTO IN SILOS DI ACCIAIO E SUCCESSIVAMENTE IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI.

VINO

IL NERO D'AVOLA SETTESOLI È UN VINO ROSSO RUBINO BRILLANTE E VIVACE. AL NASO È FRESCO, CON SENTORI DI MARASCA MATURA. LE UVE MATURATE AL SOLE E RACCOLTE A METÀ SETTEMBRE LO RENDONO MORBIDO E VELLUTATO, CON GRANDE MORBIDEZZA E PERSISTENZA AL PALATO. PERFETTO DA DEGUSTARE CON SALSICCIA, SPEZZATINO DI CARNE CON PATATE, SALUMI E FORMAGGI SEMI-STAGIONATI.

CONSERVAZIONE

5 ANNI

CARTONE

CODICE EAN: 8 000 254 001 428
UNITÀ PER CARTONE: 6
DIMENSIONI (LARGHEZZA, PROFONDITÀ,
ALTEZZA): 234*154*300 MM
PESO LORDO: 7 KG

PALLET

CARTONI PER STRATO: 24
STRATI PER PALLET: 5
CARTONI PER PALLET: 120
PESO PALLET PIENO: 860 KG
ALTEZZA PALLET: 165 CM
DIMENSIONI PALLET: 80*120 CM
TAPPO: SUGHERO
EPAL A RENDERE