



JA

NERO D'AVOLA RISERVA

La nobile forza del Nero d'Avola

Qualifica

Indicazione Geografica Tipica "SICILIA"

Vitigni

NERO D'AVOLA in purezza

Zona di produzione

vigneti collinari ricadenti nei comuni di Riesi, Butera, Mazzarino

Tecnica di produzione

raccolta manuale delle uve ben mature nella seconda decade di settembre;
lunga macerazione con le vinacce a temperatura controllata

Affinamento

12 mesi in piccoli fusti di rovere

Colore

rosso rubino intenso

Profumo

fruttato con piacevoli sfumature speziate tipiche del vitigno che ben
si fondono con sentori di mandorla tostata e vaniglia

Sapore

morbido e ben equilibrato.

Tenore alcolico

14% vol.

Abbinamento ai cibi

portate a base di carne, funghi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16-18°C



Antichi Vinai

1877