



La nobile forza del Nero d'Avola

www.antichivinai.it



NERO D'AVOLA RISERVA

Qualifica

Indicazione Geografica Tipica - Terre Siciliane

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 botti di rovere da 25 hl. e 6 mesi in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso, con sfumature porpora

Profumo

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

Sapore

Morbido e ben equilibrato

Abbinamento ai cibi

Portate a base di carne, funghi e formaggi stagionati

Capacità di invecchiamento

Oltre 10 anni, se conservato in cantine fresche e asciutte in posizione orizzontale, ad una temperatura non superiore ai 18°C.

Tenore alcolico 14 % vol.

Temperatura di servizio 16-18°C



Antichi Vinai

1877