



VINI DI SICILIA



## C&C NERO D'AVOLA D.O.C

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
SICILIA



Agricoltura Italia  
VINO BIOLOGICO

<b>Classificazione</b>	Denominazione di Origine Controllata SICILIA
<b>Tipo di Vino</b>	Rosso
<b>Vitigno</b>	Nero d'Avola
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Altitudine</b>	300 Mt dal livello del mare
<b>Tipologia del Terreno</b>	Medio impasto.
<b>Forma di allevamento</b>	Controspalliera
<b>Densità d'impianto</b>	4000 piante per ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1999/2004
<b>Resa per ettaro</b>	70/80 Quintali
<b>Epoca di vendemmia</b>	Seconda e terza decade di Settembre
<b>Vinificazione</b>	Pigiadiraspatura, pressatura e fermentazione per 10-15gg in fermentini di acciaio da HL 300 @ 25°C
<b>Invecchiamento</b>	In silos di acciaio inox per circa 1 mese
<b>Affinamento in bottiglia</b>	1 mese
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese Europea da 750ml
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Gradazione</b>	12,5% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi violacei.
<b>Aroma</b>	Frutta rossa matura con sentori di frutti di bosco.
<b>Gusto</b>	Ricco, intenso, morbido e vellutato.
<b>Abbinamenti Gastronomici</b>	Ragù, carni rosse, salumi, formaggi.