



DOMINA
MICCINA

VINI DI SICILIA



DOMINAMICCINA NERO D'AVOLA BIOLOGICO

I.G.T. TERRE SICILIANE

Classificazione	I.G.T. Terre Siciliane
Tipo di Vino	Rosso
Vitigno	Nero d'Avola
Ubicazione dei Terreni	Contessa Entellina
Esposizione	Est
Altitudine	450 Mt dal livello del mare
Tipologia del Terreno	Medio impasto. Tendenzialmente sabbioso
Forma di allevamento	Controspalliera
Resa per ettaro	70/80 Quintali
Epoca di vendemmia	Durante il mese di settembre Al giusto rapporto acidi/zuccheri
Vinificazione	Pigiadiraspatura e fermentazione in presenza delle bucce, fino alla solubilizzazione delle sostanze coloranti. La fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti selezionati
Maturazione	3 mesi in barriques di 225 lt.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Temperatura di servizio	16/18°C
Gradazione	13,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso rubino con riflessi violacei.
Aroma	Spiccate note di frutti di bosco con sentori di ciliegia
Gusto	Con tanini ben legati con il vino, risulta armonico e completo.
Abbinamenti Gastronomici	Ottimo con carni rosse, ragù, salumi e formaggi

