



VINI DI SICILIA

DOMINAMICCINA

*Feudo Cusani*

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>	450 Mt dal livello del mare
<b>Tipologia del Terreno</b>	Medio impasto. Tendenzialmente sabbioso
<b>Forma di allevamento</b>	Controspalliera
<b>Resa per ettaro</b>	70/80 Quintali
<b>Epoca di vendemmia</b>	Durante il mese di settembre Al giusto rapporto acidi/zuccheri
<b>Vinificazione</b>	Pigiadiraspatura e fermentazione in presenza delle bucce, fino alla solubilizzazione delle sostanze coloranti. La fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti selezionati
<b>Maturazione</b>	3 mesi in bariques di 225 lt.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	1 mese
<b>Temperatura di servizio</b>	16/18°C
<b>Gradazione</b>	13,5% Vol.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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