

COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Nero d'Avola Passivento

VITIGNO Nero d'Avola

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 15%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 350-500 m slm

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

100% Nero d'Avola. Uve ottenute da parziale Appassimento sulla pianta. Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato viene maturato in barriques francesi di primo e secondo passaggio per circa 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Vino rosso scuro e intenso. Naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza.

ABBINAMENTI

Accompagna ottimamente portate importanti, dai gusti forti: selvaggina, stufati e formaggi stagionati. Nonostante la notevole struttura, questo vino si presta alla meditazione ed alla buona compagnia.

NOTE

Disponibile anche in cassa da 6 Premi Decanter competition 2012 - Gold Concorso Enologico Internazionale Vinality 2012 - Gran Menzione

IMBALLO

| | | | |
|------------------|-----------------|------------------|----------------|
| capacita' bt | 750 ml | peso bt vuota | 580 gr |
| pallet | 80x120 EUR-EPAL | codice ean bt | 8030423003212 |
| bt per cassa | 12 | peso lordo | 16.56 kg |
| casse per pallet | 50 | codice ean casse | 28030423003261 |



baronemontalto.it

