



BOCCANTINO®

IT

EN

Boccantino

Nero d'Avola Sicilia DOC Riserva

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente nella prima settimana di settembre e sottoposte alla fermentazione. Il vino affina successivamente in barrique di dimensioni medie per circa 8 mesi, con un successivo passaggio di affinamento in tank di acciaio e in bottiglia.

Caratteristiche

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet delicato con note di melograno maturo. Al palato risulta vellutato, strutturato con un finale persistente.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a primi piatti di pasta o a carni rosse arrosto e alla griglia. Ottimo anche come vino da meditazione.



Nero d'Avola



Sicilia



14-16 °C



Alcol: 13%
Zuccheri: 4 g/l