



VINIMAR

JOLE NERO D'AVOLA



VITIGNO: NERO D'AVOLA
ZONA DI PRODUZIONE: SICILIA OCCIDENTALE
ALTITUDINE MEDIA: 80 METRI SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI
PERIODO DI VENDEMMIA: SETTEMBRE
FERMENTAZIONE ALCOLICA: CONTATTO CON LE BUCCE PER 15/20 GIORNI IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA
COLORE: ROSSO RUBINO
PROFUMO: PRONUNCIATO, TIPICO DEL VITIGNO DI ORIGINE
SAPORE: ASCIUTTO, GIUSTAMENTE TANNICO
TENORE ALCOLICO: 13,50 % VOL.
AFFINAMENTO LEGNO: NESSUNO
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 12 MESI
ABBINAMENTO: SI ACCOMPAGNA CON FORMAGGI PICCANTI A PASTA DURA, CARNI ROSSE ARROSTO A ALLA GRIGLIA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

GRAPE: NERO D'AVOLA
AREA OF PRODUCTION: WEST SICILY
ALTITUDE: 80 METERS
SYSTEM OF GROWING: ESPALIER
AVERAGE AGE OF WINES: 10 YEARS
HARVEST TIME: SEPTEMBER
ALCOHOLIC FERMENTATION: CONTACT WITH SKINS FOR 15/20 DAYS IN STEEL SILOS WITH CONTROLLED TEMPERATURE
COLOR: STRONG RED
PERFUME: TYPICAL OF GRAPES WITH MINOR HINTS OF VANILLA DUE FROM STEP IN BARRIQUES
TASTE: DELIVERY, TYPICAL OF NERO D'AVOLA GRAPE
ALCOHOL CONTENT: 13.5% VOL
REFINING WOOD: NONE
AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS
COMBINATION: GOOD WITH SPICY CHEESE, RED MEAT OR GRILLED ROAST
SERVING TEMPERATURE: 16/18 ° C

DA
GENERAZIONI
IL VINO
DEL MONDO
ECCLESIASTICO