

AMAURI

NERO D'AVOLA D.O.C.

Caratteristiche organolettiche:

Colore tendente al rosso rubino con sfumature porpora. Note di ciliegia, prugna e frutti di bosco portano a un palato fresco, vivace e leggermente speziato. Vino morbido, facile da bere con un finale molto elegante e piacevole.

Vitigni:

Nero d'Avola.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

La fermentazione con le fociine ha luogo in serbatoi di acciaio attraverso l'utilizzo di lieviti selezionati a temperatura controllata.

Affinamento:

In botti di rovere francese per 6 mesi e successivamente 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.

