Contessa Carola

# Nero d'Avola DOC Sicilia




**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Nero d'Avola

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalla zona vocata DOC situata nei territori della regione Sicilia.

**TERRENI**

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di grande parte dei terreni.

**RACCOLTA**

Il Nero d'Avola è un vitigno a maturazione medio-tardiva e normalmente raggiunge la piena maturazione nella seconda parte di settembre

**VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

**COLORE**

Rosso rubino scuro con riflessi violacei

**OLFATTO**

Complesso bouquet con note di viola e spezie, sentori di frutti rossi succosi, come lampone e prugna.

**GUSTO**

Il Nero d'Avola è tipicamente tannico, di media acidità e un corpo robusto, con note di frutta e speziate e retrogusto persistente.

**ABBINAMENTI**

Perfetto con primi piatti saporiti, carni arrosto o alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

18-20°C

**GRADO ALCOLICO**

13,0% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [13% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)