



NERO D'AVOLA

SCHEMA TECNICA

Denominazione	Nero d'Avola Sicilia Doc
Vitigni	Nero d'Avola
Gradazione	12,5% vol
Residuo zuccherino	4 g/l
Temperatura di servizio	16°C
Formato bottiglia	Bordolese 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C, seguono una breve stagionatura e l'imbottigliamento

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso porpora intenso
Profumo	Sentori di frutta rossa e spezie esotiche
Sapore	Vino caldo dai tannini vigorosi
Abbinamenti	Formaggi stagionati, selvaggina e carni grigliate



BORGOFULVIA