



La Calla

COLTIVATA CON PASSIONE

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Nero d'Avola
Denominazione:	DOC
Area di produzione:	Sicilia, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	13,5% Vol.

Colore: Colore rosso intenso.

Aroma: Il bouquet è leggermente speziato con note di fichi secchi e prugne.

Gusto: Al palato è rotondo, con tannini ben integrati e note di mora, vaniglia e liquirizia.

Abbinamento: Ottimo con arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi a pasta dura.

VINIFICAZIONE:

All'inizio di ottobre si raggiunge la perfetta maturazione delle uve e si inizia la vinificazione in vigna. L'appassimento avviene in vigna tagliando le pietole degli acini ma lasciandoli sulla pianta per circa 15 giorni, durante questo periodo il 50% del loro peso evapora. L'uva raccolta a mano viene pigiata e inizia la fermentazione. Le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto per un lungo periodo per estrarre i sapori e il caratteristico colore rosso. Successivamente il vino viene lasciato in barrique per alcuni mesi.

