



FEMINA NERO D'AVOLA

**Vini che danzano sulla lingua
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





NERO D'AVOLA

FEMINA



SICILIA DOC

Vitigni: 100% Nero d'Avola

Zona di produzione: S. Michele di Ganzaria (CT)

Altitudine: 400 mt slm

Terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: guyot

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: settembre

Vinificazione: macerazione con le vinacce e fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 12/15 giorni a temperature di 22/24 °C

Maturazione ed Affinamento: silos di acciaio inox per 6 mesi, bottiglia per almeno 4 mesi

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso porpora, compatto

Olfattive: naso intenso caratterizzato da note di ciliegie e frutti di bosco, spezie e pepe nero

Gusto olfattive: vino caldo, morbido ed equilibrato, con un tannino fine e vellutato

Grado alcolico: 13.5% vol.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Calice consigliato: bordeaux

Abbinamenti: consigliamo i paccheri al ragù di cinghiale, salsiccia di suino dei Nebrodi alla brace, secondi di carne strutturati, formaggi di medio/alta stagionatura e tutte le specialità gastronomiche vegetali e di carne tipiche della tradizione mediterranea