



# SCILIO

~ Etna wines since 1815 ~



## T A L Ì A

NERO D'AVOLA



**Qualifica:** Nero d'Avola Sicilia.

**Riconoscimento:** Indicazione Geografica Tipica.

**Zona di Produzione:** Pachino (Siracusa).

**Clima:** Caldo arido con inverni piovosi.

**Terreno:** Medio impasto con tendenza calcarea.

**Altitudine:** 16 m s.l.m.

**Vitigni:** Nero d'Avola.

**Resa di produzione:** 50 q.li/Ha.

**Età media delle viti:** 40 anni.

**Tecnica di vinificazione:** Lunga macerazione e fermentazione termoregolata.

**Maturazione:** 50% in legno e 50% in acciaio.

**Affinamento in bottiglia:** 6-8 mesi.

**Colore:** Ricco ed intenso con evidenti riflessi violacei.

**Odore:** Al naso si presenta con sentori di frutti neri di sottobosco maturi.

**Sapore:** Ampio e fruttato con aromi di ribes nero, buona l'acidità e lunga persistenza, leggera punta di vanigliato.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti con sughi di carne, arrostiti in genere e selvaggina.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C.