www.contedisalemi.it

SILEO · NERO D'AVOLA

CONTE DI SALEMI
· La Storia nel Vino ·

QUALIFICA: DOC Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Trapani · Sicilia

VITIGNI: Nero d'Avola

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio impasto, media collina

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con una resa media di circa 90 · 100 Q.li/ha

VENDEMMIA: Metà Settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per 10 · 12 giorni a temperatura controllata di 22° · 25 ° C

AFFINAMENTO: In acciaio inox

TENORE ALCOLICO: 13,50% Vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Sentori di frutta rossa, marasca e ciliegia

SAPORE: Avvolgente, leggermente tannico, armonico

ABBINAMENTO: Carni alla griglia, ragù, arrosti e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° · 20° C