

TERRA DI LUCE

NERO D'AVOLA I.G.T. SICILIA

Dal colore rosso profondo con un profumo intenso di frutti maturi.

Ha un sapore armonico con sentori di erbe aromatiche.

Si abbina con salumi, formaggi, carni rosse e selvaggina.

Servire ad una temperatura di 18-20°C.

Cod. Articolo:	NA35
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12,5%
Tipologia:	I.G.T.
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308005000

VITIGNO - Nero d'Avola (100%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO - Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C.

Dopo svinatura segue affinamento in barrique di rovere francesi delle foreste di Allier per 3 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA - Marsala, Sciacca.

TIPOLOGIA DEL TERRENO - La caratteristica principale dei terreni dell'area di Marsala è prevalentemente sabbiosa con buona dotazione di limo e poca argilla.

La zona di Agrigento è caratterizzata da terreni di medio impasto di buona struttura.

CONSERVAZIONE - Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.



IVAM

Via Antonello da Messina ex area Pirelli - Lotto n° 7
98049 Villafranca Tirrena (Me)

Tel. +39 0903378556
Fax +39 090337162

www.ivamsrl.it
ivamsrl@ivamsrl.it