

# ISHAC 2016

NERO D'AVOLA

---

<b>Varietà</b> ·	Nero d'Avola
<b>Fermentazione</b> ·	In vasche di cemento
<b>Affinamento</b> ·	Botti di rovere
<b>Acidità totale</b> ·	5,4
<b>Grado alcolico</b> ·	13,5% · Ph 3,3
<b>Zuccheri residui</b> ·	2,9 g/l
<b>Solforosa totale</b> ·	40 mg/l

Nero d'Avola in purezza, coltivato in collina, raccolto a mano nei primi di settembre. L'affinamento in botti grandi per almeno dodici mesi. Un vino maturo sin dal primo anno, ricco di aromi di frutta di bosco matura, amarena, ciliegia e di colore rubino intenso.

