

# MAQUÈ 2016

NERO D'AVOLA

---

<b>Varietà</b> ·	Nero d'Avola e Perricone
<b>Fermentazione</b> ·	In vasche di cemento
<b>Affinamento</b> ·	Botti di rovere
<b>Resa per ettaro</b> ·	60 qli
<b>Acidità totale</b> ·	5,6
<b>Grado alcolico</b> ·	13% · Ph 3,3
<b>Zuccheri residui</b> ·	2,3 g/l
<b>Solforosa totale</b> ·	40 mg/l
<b>Sulfiti totali</b> ·	40 mg/l

Nero d'Avola e Perricone fermentati in vasche di cemento per dieci giorni, macerazione prolungata con le bucce del Perricone. Pressatura soffice in torchio idraulico.

