

## ISHAC 2016

NERO D'AVOLA

---

<b>Varietàà ·</b>	Nero d'Avola
<b>Allevamento ·</b>	Guyot
<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>	2,2 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.



# ISHAC 2016

NERO D'AVOLA

---

<b>Grape variety</b> ·	Nero d'Avola
<b>Breeding</b> ·	Guyot
<b>Fermentation</b> ·	Cement tanks
<b>Ageing</b> ·	Oak-wood vats
<b>Total acidity</b> ·	5,4
<b>Alcohol</b> ·	13,5% · Ph 3,3
<b>Residual sugar</b> ·	2,2 g/l
<b>Total sulphites</b> ·	40 mg/l

Nero d'Avola grapes grown in the hills handpicked early September aged in large casks for at least twelve months. A mature wine from the first year, full of aromas of ripe berries, black cherry, cherry and intense ruby color.

