



## Alda delle Nuvole Nero d'Avola Biologico D.O.C.

- 👁 **Tipo di vino:** Rosso
- 🍇 **Vitigno:** Nero d'Avola denominazione origine controllata
- 🏠 **Forma di allevamento:** Controspalliera Guyot
- ⚖ **Resa per ettaro:** 70/80 Quintali
- 🌾 **Terreno:** Le uve provengono dal territorio di Partanna a circa 300 metri s.l.m., ricco di sostanza organica, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.
- 📅 **Vendemmia:** Raccolta esclusivamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.
- 🍷 **Vinificazione:** Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinarci d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.
- 🌡 **Temperatura di servizio:** 16/18° C
- 🍷 **Gradazione:** 13 % Vol
- 🍷 **Caratteristiche organolettiche:** Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). In bocca è ricco, con un'acidità tipica del Nero d'Avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva con tannini ben legati con il vino risulta armonico e completo.
- 🍷 **Abbinamenti:** Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi



Operatore Controllato  
N. 51726  
Organismo di Controllo  
Autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-004

### Azienda Agricola Musanegra s.s.

Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137

Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio

+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822

info@musanegra.it / www.musanegra.it