



Pe' Nero D'Avola D.o.c.

- 👁 **Tipo di vino:** Rosso
- 🍇 **Vitigno:** Nero D'Avola Sicilia denominazione origine controllata
- 🏠 **Forma di allevamento:** Controspalliera Guyot
- ⚖ **Resa per ettaro:** 70/80 Quintali
- 🌿 **Terreno:** Le uve provengono dal territorio di Castelvetro quasi sul livello del mare, ricco di sostanza organica, presenta una struttura sabbiosa. Medio impasto.
- 📅 **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 vinari 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



Azienda Agricola Musanegra s.s.

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

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

+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822

info@musanegra.it / www.musanegra.it