

VILLA AMALIA

NERO D'AVOLA



TIPO:
vino rosso.



UVE:
100% Nero d'avola.



CLASSIFICAZIONE:
Salaparuta
Denominazione d'origine protetta



GRADAZIONE ALCOLICA:
13,50% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:
18 °c.



COLORE:
rosso con riflessi violacei.



PROFUMO:
fruttato con sentori di frutti di bosco e
note di delicata speziatura.



SAPORE:
al palato si ritrovano le note fruttate.
Un tannino ben integrato completa
questo vino così fragrante e piacevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:
antipasti rustici e grigliate di carne.

METODO DI CONSERVAZIONE:
ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio.

SERVIZIO:
la bottiglia va stappata almeno 60 minuti
prima di servire.

