

PODERE MESSINA

dal 1953

Maestro Vito



NERO D'AVOLA

2017

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

PROVENIENZA

vigneto Podere Messina Calatafimi-Segesta

VITIGNI

100% Nero d'Avola

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol

RACCOLTA

a mano terza decade di agosto

VINIFICAZIONE

le uve diraspate e pressate in maniera soffice sono soggette a macerazione sulle bucce per 10 giorni. La vinificazione in vasi d'acciaio ad una temperatura costante di 20 gradi C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la vinificazione prosegue in acciaio fino al suo imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

AFFINAMENTO

6 mesi acciaio e 8 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è profumato ed avvolgente, con note di prugna, lampone, ciliegia e melograno. In bocca si presenta morbido e corposo, piacevole e con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

BICCHIERE

Calice Bordeaux

ABBINAMENTI

perfetto con piatti a base di carne. Pesci dal sapore intenso come tonno grigliato o formaggi stagionati.