



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

∞ ◆ **UVE:** _____

Nero d'Avola almeno 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Sicilia.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Nasce in terreni asciutti di media collina, calcarei o argilloso-calcareo.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

13% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Intero territorio amministrativo della Regione Siciliana.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve vengono raccolte a maturazione piena. La vinificazione è la classica in rosso, con macerazione delle bucce per alcuni giorni, e successiva, accurata fermentazione a temperatura controllata.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Il colore è rosso, piuttosto intenso. Il profumo è ampio, etereo, molto caratteristico, con sentori leggermente speziati e di frutta secca. Al sapore si presenta asciutto, sapido di corpo, pieno ed avvolgente. Molto strutturato e nello stesso tempo morbido, di razza.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

La spiccata personalità di questo vino, unitamente alla sua ampia ed articolata struttura, lo rende adatto ai grandi arrosti di carne, carni grigliate e rosse in generale, selvaggina e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Parolvini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com