



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Nero d'Avola najmanje 85%; druge sorte crnog grožđa pogodne za uzgoj na Siciliji mogu doprinijeti do najviše 15%.

∞ ◆ TLA:

Raste na suhim, srednje brežuljkastim, vapnenastim ili glinasto-vapnenačkim tlima.

∞ ◆ ALKOHOL:

13% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Cjelokupni administrativni teritorij Sicilijanske regije.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe se bere kada je potpuno zrelo. Vinifikacija je klasična 'na crveno', uz nekoliko dana maceracije pokožica, a potom pažljivo fermentacije na kontroliranoj temperaturi. Prije punjenja u boce odležava u bačvi najmanje 8–10 mjeseci.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Boja je prilično intenzivna granatno crvena. Miris je širok, eteričan, vrlo karakterističan, s blago začinskim i suhim voćnim notama. Okus je suh, pikantan, pun i obavija. Vrlo strukturiran, a istodobno mekan, čist.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Snažna osobnost ovog vina, zajedno s njegovom širokom i složenom strukturom, čini ga prikladnim za velika pečenja, roštilj i crvena mesa općenito, divljač i zrele sireve. Poslužuje se na temperaturi od 18–20 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 kartona (4 sloja po 16 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 384 - Dimenzije: 120 x 80 x 156 cm - Ukupna težina: 832 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