



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. Prima dell'imbottigliamento subisce un affinamento in botte di almeno 8-10 mesi.

ANALISI SENSORIALE:

Il colore è rosso granato 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 a temperatura di 18-20 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Parol Vini 1.5L - 64 cartoni (4 strati per 16 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 384 - Dimensioni: 120 x 80 x 156 cm - Peso complessivo: 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