



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Неро д'Авола не менее 85%; Другие сорта черного винограда, подходящие для выращивания на Сицилии, могут составлять максимум 15%.

ПОЧВЫ:

Растет на сухих, средне-холмистых, известковых или глинисто-известняковых почвах.

КРЕПОСТЬ:

13% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Вся административная территория Сицилийского региона.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград собирают, когда он полностью созреет. Винификация является классической «в красном цвете» с мацерацией кожицы в течение нескольких дней и последующей тщательной ферментацией при контролируемой температуре. Перед розливом оно подвергается выдержке в бочках не менее 8–10 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет довольно насыщенный гранатово-красный. Аромат широкий, эфирный, очень характерный, со слегка пряными и сухофруктовыми оттенками. Вкус сухой, пикантный, насыщенный и обволакивающий. Очень структурированный и в то же время мягкий, чистый.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Сильная индивидуальность этого вина, а также его широкая и сложная структура делают его подходящим к большому жареному мясу, грилю и красному мясу в целом, дичи и зрелым сырам. Подавать при температуре 18–20 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Pallet Parol Vini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 - Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 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