

NAOS

”NERO D’AVOLA”

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Naro provincia di Agrigento.

VITIGNO - Nero d’Avola

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - DOC Sicilia

TERRENO - Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso.

VIGNETI - Vigneti allevati a contro-spalliera e bassa resa per ettaro.

CLIMA - Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale (dalla prima decade di settembre a secondo della varietà).

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazioni tradizionali

MATURAZIONE - In vasca per 7- 8 mesi

AFFINAMENTO - Dopo l’imbottigliamento 8 - 10 mesi in azienda

DEGUSTAZIONE

Colore - rosso rubino profondo con riflessi violacei.

Profumo - complesso, intenso, speziato, con nette sensazioni di marasca e vaniglia

Sapore - ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato

GRADO ALCOLICO - dai 13,5% a 14,0% in vol. in base all’annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (16° C.)

DURATA - Oltre 8 anni se conservato bene

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.



 **PLATIA**
VINI PER PASSIONE

Azienda Agricola PLATIA

Via Verga, 40 - 92028 Naro (AG) - - P.Iva: 02766980847

Cell. (+39) 366 952 9421 - www.platiavini.it - info@platiavini.it