

dal 1882
AVIDE
Sicilia. Vigneti e Cantine

3 Carati I.G.T. Sicilia



Gradazione:	13,50%
Uve:	Nero d'Avola 100%
Impianto:	spalliera da 2,20x0,90mt
Terreno:	Franco sabbioso, argilloso
Zona di produzione:	Bastonaca e Mortilla
Altitudine:	220 mt.
Resa:	80 q.li/Ha
Vinificazione:	in presenza di vinacce
Fermentazione:	termoregolata
Maturazione:	12 mesi 50% inacciaio, 50% in barriques
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Bottiglia:	"Bordolese" conica grand tradition da 750 ml con tappo in sughero
Peso a vuoto:	700 gr
Capsula:	termoretraibile
Confezione:	cartoni da 6 bottiglie
Conservazione:	bottiglia coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16°
Temperatura di servizio:	18-20°C

Rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumi di ciliegia marasca, lamponi, ribes nero e mirtilli. In bocca è morbido, elegante e giustamente tannico. Di rara eleganza