

dal 1882
AVIDE
Sicilia. Vigneti e Cantine



ETICHETTA NERA

Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.

Gradazione:	13,50%
Uve:	Nero d'Avola 30% e frappato 70%
Impianto:	spalliera da 2,20x0,90mt
Terreno:	franco sabbioso, terra rossa
Zona di produzione:	Bastonaca e Mortilla
Altitudine:	220 mt.
Resa:	85 q.li/Ha
Vinificazione:	macerazione in presenza di vinacce
Fermentazione:	termoregolata 12 mesi
Bottiglia:	in bottiglia "Bordolese" da 750 ml con tappo in sughero
Peso a vuoto:	620 gr
Capsula:	termoretraibile
Confezione:	cartoni da 6 bottiglie
Conservazione:	bottiglia coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16°
Temperatura di servizio:	18-20°C

Vino rosso rubino con riflessi granati, profumi floreali, fruttato: note di melograno e frutti rossi. Fresco in bocca moderatamente tannico, equilibrato. Sicuramente il Cerasuolo di Vittoria