

dal 1882  
**AVIDE**  
Sicilia. Vigneti e Cantine



## ETICHETTA NERA

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

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