



www.avidе.it

3 CARATI

I.G.T. SICILIA

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

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% in acciaio, 50% in sugero
AFFINAMENTO:	6 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA:	"Bordolese" conica da 750 ml
CHIUSURA:	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