



www.ave.it

SIGILLO

I.G.T. SICILIA

Rosso rubino. Profumi ampi e intensi con note di rovere elegante e dolce, frutta matura e cioccolato. All'assaggio stupendamente ampio, ritondo, tannini di eccezionale nobiltà.

GRADAZIONE:	13,50%
UVE:	Nero D'Avola 50%
IMPIANTO:	Spalliera da 2,20x0,90mt
TERRENO:	Franco sabbioso, argilloso
ZONA DI PRODUZIONE:	Bastonaca
ALTITUDINE:	220 mt.
RESA:	70 q.li/Ha
VINIFICAZIONE:	In presenza di vinacce
FERMENTAZIONE:	Termoregolata
MATURAZIONE:	24 mesi in barriques - tonneau
AFFINAMENTO:	12 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA:	"Bordolese" da 750 ml
CHIUSURA:	Tappo in sughero
PESO A VUOTO:	700 gr.
CAPSULA:	Termoretraibile
CONFEZIONE:	Cassa di legno da 6 bottiglie coricate
CONSERVAZIONE:	Bottiglia coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16°
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20°C