

VINO BIOLOGICO



VILLA MAGGIO

Nero d'Avola biologico



DESCRIZIONE

Villa Maggio è la nostra cantina storica costruita nel 1697.

Il nostro Nero d'Avola è un vino biologico dal colore rosso intenso, profumo ampio, fruttato, sapore intenso e pieno di carattere. Ideale in accompagnamento a formaggi e salumi.



CLASSIFICAZIONE

I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Nero d'Avola Biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

15 anni

RESA PER ETTARO

100 Q.li

VINIFICAZIONE

Macerazione per 10gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

*6 mesi in acciaio
e 3/6 mesi in bottiglia*

GRADAZIONE

13,5% vol.

FORMATI

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°