

ALMA

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



Zona di produzione: Sambuca di Sicilia (AG) - 350m slm

Varietà: 100% Nero d'Avola

Suolo: medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte manualmente.

La piggiatura avviene in maniera soffice per evitare i tannini e i sentori verdi.

La macerazione a temperatura controllata dura circa 10-12 giorni.

Il mosto viene rimontato ogni 4/6 ore circa.

L'affinamento avviene in vasche di acciaio, per preservare tipicità e frutto.

Enologo: Vito Giovinco

Premi:

- **GOLD MEDAL:** Mundus Vini 2026



Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo energico, con note di frutta rossa, balsamiche e floreali. In bocca è pieno, lungo e con finale fresco.



Si abbina perfettamente con la pasta, specialmente al ragù. Inoltre è da provare con caponata di melanzane e formaggi mediamente freschi. **Servire da 12 a 16 °C.**