



Di SICILIA...SOLE e TERRA D.O.C. Vittoria

Vittoria Nero D'Avola, issu de raisins biologiques Nero d'Avola, la robe est plein rouge cerise et le nez est complet et fruité. En bouche, le vin est chaud, plein et avec une bonne structure tannique.

Combinaisons avec des aliments : viandes rouges et du nourriture très savoureuse, se marie bien avec les fromages affinés comme le Ragusano DOP.

Typologie : Vin rouge - D.O.C. Vittoria

Cépages : 100% Nero D'Avola

Zone de production : C/da Porrazzino – Acate (RG) Sicile orientale

Type de sol : Sablonneux

Altitude : 170 mètres au-dessus de niveau de la mer

Mode d'élevage : En espalier et en cordon de Royat

Période de la récolte : Entre la dernière décade de septembre et la première décade de octobre

Vinification : Macération sur les peaux pour 8 jours à température contrôlée de 25-28 °C

Vieillessement : Mis dans inox pendant 6 mois à température contrôlée de 18-20 °C et dans bouteille pendant 3-4 mois à température contrôlée de 15-18 °C

Couleur : Plein rouge cerise avec des reflets violets

Nez : Arôme fruité de prune, parfumé avec la fragrance de la marasque et des fruits des bois, arrière goût de réglisse et de chocolat

Bouche : Bonne structure tannique, épicé

Degré alcoolique : 13,50 %Vol.

Acidité totale : 6,30 g/l **Ph** : 3,30

Sucre résiduel : 2,10 g/l





Potentiel de garde : 3 à 6 ans après la mise en bouteille

Température de service : 16° - 18°C