



Nero d'Avola 2018

Cantina: La Valle della Luna

Denominazione: Sicilia DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Nero D'Avola

Certificati: Biologico

Denominazione: Sicilia DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Contiene Solfiti

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche, Legumi, Verdure

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Da suolo argilloso-limoso il nero d'avola biologico de La Valle della Luna vie allevato a guyot. L'uva raccolta a mano quando giunge a completa maturazione, subisce una macerazione per 8 – 10 giorni a 26°. La fermentazione è controllata e ad opera di lieviti selezionati. Durante diversi delestage svolge la fermentazione malolattica. Il vino rimane diversi mesi in vasche di acciaio e cemento dove viene svolta una periodica microossigenazione per stabilizzarne il colore e il profilo olfattivo. Nero d'Avola certificato biologico.

Note di degustazione

Dal colore rosso rubino, al palato prevalgono le note di ciliegia. Nel Nero d'Avola di La Valle della Luna i tannini si presentano importanti ma perfettamente eleganti ed armoniosi. Ottimo per un abbinamento con carni bianche, arrostiti, verdure e legumi.