

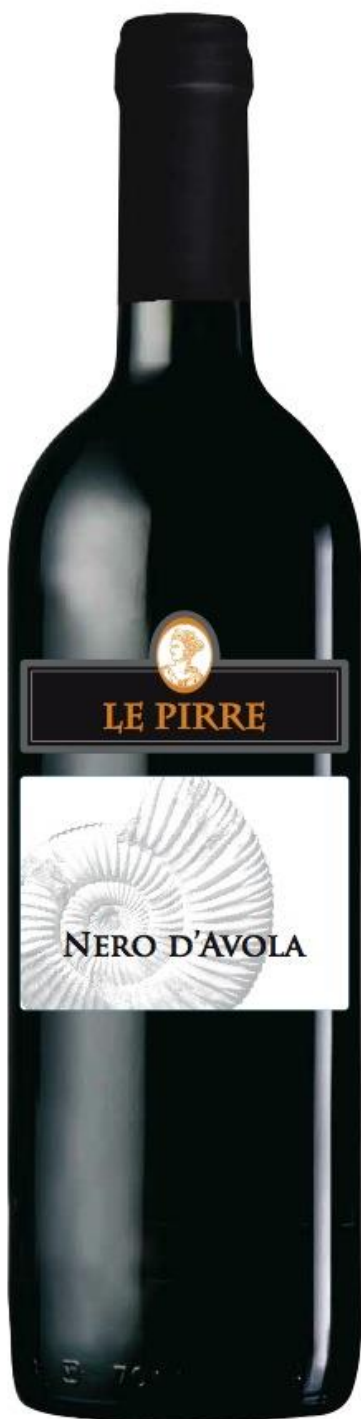
PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Nero d'Avola

Le Pirre



CLASSIFICAZIONE	I.G.T.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Sicilia
VITIGNO	Nero d'Avola
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, dopo la metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa 7 giorni.

AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino matura per 3 mesi in vasche d'acciaio inox. Viene, quindi, imbottigliato e si affina per altri 2 mesi prima dell'immissione al consumo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il Nero d'Avola Le Pirre si offre con bel colore rosso rubino intenso e caratteristici profumi fruttati e speziati, contornati da note di tabacco e da qualche caldo ritorno animale. Sul palato tornano i frutti scuri, con la mora e la marasca in evidenza, che si allungano in un finale equilibrato e di buona persistenza.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.