



DACASTELLO

---

## *Sicilia Nero d'Avola D.O.C*

Un rosso profondo ed elegante, con un aroma che richiama i profumi della macchia mediterranea. Caldo e vellutato al palato, il Nero d'Avola D.O.C. Dacastello è un viaggio sensoriale nel cuore della Sicilia.

*«Nero d'Avola, il migliore vino che si produca nel circondario; un vino fortissimo e dolce, che uno non finirebbe mai di bere».*  
Leonardo Sciascia



*Sicilia  
Nero  
d'Avola  
D.O.C.*



**UVE** 100% Nero d'Avola

**DENOMINAZIONE** Sicilia D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Menfi, provincia di Agrigento, Sicilia, Italia

**CLIMA** Mediterraneo, con inverni temperati ed estati calde

**VINIFICAZIONE** La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento si pratica in silos di acciaio e successivamente in bottiglia

**ALCOL** 12,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 5 anni

**COLORE** Rosso rubino intenso

**PROFUMO** Fruttato e floreale, con sentori di pino marittimo e carruba

**SAPORE** Caldo ed equilibrato, fine ed armonico

**ABBINAMENTO** Ottimo con selvaggina, carni arrostiti e tonno alla griglia.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230799
CODICE EAN CARTONE	8053013232861
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr