



Le Clivie

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

Vitigno siciliano autoctono per antonomasia, il Nero d'Avola si radica nella tradizione dell'isola mediterranea più affascinante e ricca di cultura.

Vino sontuoso ed equilibrato, frutto della terra scaldata dal sole torrido e accarezzata dalla brezza marina, il Nero d'Avola Sicilia D.O.C. Le Clivie è un inno a Dioniso, dio dell'ebbrezza.



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



UVE 100% Nero d'Avola

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Provincia di Trapani, Sicilia, Italia

CLIMA Caldo e temperato, risente dei venti africani estivi

VINIFICAZIONE Dopo la raccolta, il Nero d'Avola subisce una macerazione di 12/15 giorni a 26°. In seguito viene affinato in acciaio per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento

ALCOL 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Rosso rubino intenso

PROFUMO Al naso presenta note fruttate che spaziano dalla prugna ai frutti di bosco

SAPORE Al palato ha un buon corpo, con tannini morbidi e rotondi

ABBINAMENTO Perfetto con i piatti tipici della cucina siciliana come gli spaghetti alla norma, la parmigiana di melanzane e la caponata. Ideale anche con carni grigliate, agnello al forno e frittura.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236746
CODICE EAN CARTONE	8053013236753
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1263 gr
PESO LORDO CARTONE	7778 gr