



QUATTRO QUARTI NERO AVOLA APPASSIMENTO DOC SICILIA CANTINE ERMES

DENOMINAZIONE: DOC SICILIA

PROVENIENZA: SICILIA OCCIDENTALE
Su Terra nera tra i 200-250 m slm

COLORE: rosso dalle intense tonalità violacee;

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VITIGNI PRINCIPALI: Nero d'Avola

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano a perfetta maturazione in piccole cassette per preservare al meglio l'integrità della buccia, vengono trasferite in fruttiera dove rimangono per circa 20/30 giorni per il lento processo di appassimento e naturale disidratazione. Dopo questo periodo le uve vengono diraspate, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per circa 15/20 gg. Il vino affina successivamente per 4 mesi in tonneaux da 500 litri

PROFUMO: presenta un intrigante ed avvolgente bouquet frutti rossi maturi;

SAPORE: gusto elegante e vellutato con tannini decisamente morbidi. In bocca lascia una piacevole sensazione di spezie mediterranee e cacao.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18 °

ALLERGENI: solfiti