

I.C. ONE[®]

italian wine

Nato dal cuore antico della Sicilia, questo nero d'Avola soddisfa i più esigenti palati d'oggi.



Qualificazione: I.G.T. Sicilia;
Varietà: Nero d'Avola;
Colore: rosso rubino con riflessi violacei;
Profumi: frutti rossi con aromi bilanciati di prugne e ciliegie;
Gusto: corposo con tannini morbidi;
Contenuto alcolico: 13,5% vol.;
Affinamento: in vasca d'acciaio e bottiglia;
Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Sistema di allevamento: controsplalliera;
Sistema di potatura: cordone speronato;
Produzione: bassa produzione per ettaro;
Mese di raccolta: seconda metà di settembre;
Altitudine: 15 - 300 m;
Raccolta: manuale.

Vinificazione: il grappolo viene diraspato, la fermentazione è condotta con lieviti selezionati, macerazione con bucce, con 2 - 3 rimontaggi al giorno;
Durata della fermentazione/macerazione: 1 - 2 settimane;
Temperatura di fermentazione: 22° - 24° C.

Drink it at your leisure

Icône.srl | Viale delle Alpi 84 | 90144 Palermo | Italia | info@ic1.it | www.ic1.it