



Arrogantone

Sicilia DOC Nero d'Avola
Uve Appassite

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

100% NERO D'AVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA:

15,0% Vol.

ZUCCHERI:

9,55 g/L.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina, così da vendemmiare solo uve di qualità. Successivamente i grappoli vengono trasferiti negli appositi locali di appassimento (fruttai), dove subiscono un lento processo di appassimento e naturale disidratazione; al termine del quale prende avvio naturalmente la fermentazione alcolica "parziale" ad una temperatura controllata di 24/26°C: ciò garantisce il naturale residuo zuccherino.

Quando il vino è pronto, il processo viene completato con una filtrazione tangenziale prima dell'imbottigliamento

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Delicato e richiama frutti rossi appena raccolti come prugna e ciliegia.

Gusto: Decisamente morbido, con un intenso bouquet di frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne ed agnello al forno.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490277092

www.agricoleselvi.it