

VINO BIOLOGICO



## MELOVIVO

Nero d'Avola



VITTORIA

### DESCRIZIONE:

*È nell'angolo più a sud est della Sicilia, dove il sole e la brezza del mare contribuiscono a conferirgli le sue peculiari caratteristiche, che nasce il vitigno siciliano a bacca rossa più affermato e apprezzato: il Nero d'Avola. Carattere forte e origine antica, il Nero d'Avola è stato da sempre coltivato tra le dolci colline dei monti Iblei, nella provincia di Ragusa. Anche se tradizione vuole che il nome provenga dal comune di Avola, in provincia di Siracusa. Il Melovivo Nero d'Avola è un vino biologico dal colore rosso intenso, profumo ampio, fruttato, sapore intenso e pieno di carattere. Ideale in accompagnamento a formaggi e salumi.*



### CLASSIFICAZIONE:

*D.O.C. Sicilia*

### ZONA DI PRODUZIONE:

*C.da Bonincontro, Vittoria*

### TERRENO E ALTIMETRIA:

*Sabbie rosse, 170 m. slm*

### UVE IMPIEGATE:

*100% Nero d'Avola biologico*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Guyot*

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

*15 anni*

### RESA PER ETTARO:

*80 Q.li*

### VINIFICAZIONE:

*macerazione per 15 gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata*

### AFFINAMENTO:

*6 mesi in acciaio e 3/6 mesi in bottiglia*

### GRADAZIONE:

*13,5% vol.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

*16° - 18°*