



Prezzo - Price

2,40 €

SALVADORI

Nero D'Avola Sicilia DOP - Di Lisa



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso IGT - still red wine IGT



Uve principali - Main grapes

Nero D'avola



Vinificazione - Vinification

I grappoli selezionati sono soggetti a macerazione sulle bucce per 10 giorni e vinificati in vasi d'acciaio. The selected bunches are subjected to maceration on the skins for about 10 days and vinified in steel tanks.

Note sensoriali - Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino, con riflessi violacei.
Ruby red, with violet reflections.



Profumi - Smells

Molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di amarena, mora e prugna, molto puliti.
Very persistent with long and pleasing flavors of black cherry, blackberry and plum, very clean.



Gusto - Taste

Struttura decisamente piena e robusta, coerente con il bouquet olfattivo.
Definitely full and robust structure, consistent with the olfactory bouquet.

Suggerimenti - Pairs



Vino ideale con carpaccio, cacciagione ed arrosti in genere, si abbina anche a formaggi stagionati.
Ideal wine with carpaccio, game and roasts in general, it also goes well with aged cheeses.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	14%	1-5	4.50-5.50	18-20°C	W200 22042180	8017746289257