



MARCHIO

VINO

Nero d'Avola

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione Origine Controllata

REGIONE



UVA

Nero d'Avola

COLORE



Rosso intenso

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

13%

RESIDUO
ZUCCHERINO

0 - 4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Vinoso con una decisa percezione di frutti rossi

SAPORE

Sapore rotondo e corposo

ABBINAMENTI

Servire a temperatura ambiente, con carni rosse grigliate e formaggi stagionati

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

La varietà d'uva Nero d'Avola è anche conosciuta come "Calabrese", che suggerisce che sia nativo di quella regione. In realtà, questo nome sembra derivare dalla traduzione errata del dialetto siciliano "calauris", derivante dall'unione delle parole "calea", che significa "uva" e "aulisi", che significa "di Avola", un villaggio della provincia di Siracusa.

Secondo una leggenda, la vite germogliò per la prima volta in Sicilia dalle lacrime di Dioniso, che pianse per la sete. Nacque dunque quel nettare che poi il dio stesso diede agli uomini, per confortarli dalle fatiche, e agli dei, per rallegrare i loro animi.


DETTAGLIO LOGISTICO

BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	100
BOTT/PALLET	600
PESO LORDO PALLET	821 KG