

MARCHIO

**DECORDI**

VINO

Nero d'Avola DOC

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione Origine Controllata

REGIONE



UVA

Nero d'Avola

COLORE



Rosso intenso con riflessi porpora

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

12,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

3 - 4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Spiccate note di frutta matura e vaniglia

SAPORE

Morbido, intenso, ma allo stesso fine ed elegante

ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina e 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 "aulis", 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 | 7,4 KG |
| TIPO PALLET | EUR-EPAL 80x120 |
| CASSE/PALLET | 125 |
| BOTT/PALLET | 750 |
| PESO LORDO PALLET | 946 KG |