



# Nero d'Avola Colomba Bianca

## **Vitigno:**

Nero d'Avola 100%

## **Descrizione:**

Il Vitese Nero D'Avola è un vino biologico e vegano.

Si presenta di un colore limpido, rosso rubino intenso con un bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). Fragrante, minerale (grafite), speziato. In bocca presenta un ottimo equilibrio di tannini e acidità, gusto profondo, di gran spessore e struttura, ed elevata morbidezza. Intenso, persistente, fine.

Il vitigno è Nero D'Avola al 100%. La raccolta viene effettuata a mano in piccole casse da 20 kg tra fine agosto e i primi giorni di settembre. La macerazione delle bucce avviene a basse temperature per due giorni per l'estrazione di tannini dolci e delicati e del colore. La fermentazione alcolica avviene a 20° C per 12 giorni circa. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in barriques di rovere francese per 8 mesi.

## **Abbinamenti gastronomici:**

Si abbina con aperitivi, formaggi stagionati e Ragusano DOP, salumi, carne bianca, carni rosse.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C**

**GRADO ALCOLICO: 14% Vol**