



BRUMALE



SICILIA DOC NERO D'AVOLA

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÀ

Nero D'avola 85%
altre uve a bacca rossa 15%

ALCOHOL

13%

AREA

Sicilia

SUPERFICIE

Pianura e collina

ALTITUDINE

50 - 300 m

TIPO DEL SUOLO

Argilloso - Limoso

DENSITÀ DEL SUOLO

5.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine settembre
a metà ottobre

NOTE DEGUSTATIVE



Rosso rubino intenso.



Al palato è netto e definito, profondo e piacevole nel finale, con un'acidità succosa.



Pieno e intenso, spiccano le more selvatiche e la ciliegia matura.



Servire con piatti a base di carne rossa, come castrato alla brace o costata. In alternativa accompagnare a formaggi dal gusto deciso.



Provenienti dalle colline di Petrosino, le uve usate per fare questo vino vengono raccolte a mano e sottoposte a diraspatura con pressatura leggera. La fermentazione avviene in serbatoi da 100 - 600 hl a 25-26 ° C per 10 giorni. Il vino viene quindi conservato in serbatoi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

REGIONE
SICILIA

