



CAMBRIA

COME NATURA CREA

TERRE DI SICILIA NERO D'AVOLA

Provenienza: Furnari, tenuta di Mastronicola

Uve: 100% Nero d'Avola in purezza

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Vigneti: cordone speronato

Resa media: 80 - 85 q/Ha

Cepi per ettaro: 4.200

Vendemmia: manuale nei primi 15 giorni di settembre

Vinificazione: le uve vengono macerate per 7 - 8 giorni ad una temperatura controllata di 24° - 26°C. Dopo la svinatura e la pressatura soffice viene affinato in vasche di acciaio inox per 6 mesi

Affinamento: quattro mesi in bottiglia a temperatura controllata

Degustazione:

Colore: rosso rubino carico con riflessi violaci

Profumo: ciliegie, more, spezie

Sapore: corposo e di buona struttura

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura consigliata: tra 16° - 18°C.

Bicchieri consigliato: ampi calici dallo stelo lungo

Abbinamenti: ideale accompagnato con formaggi di media stagionatura e con carni al sugo

Conservazione: in ambiente freschi alla temperatura 15° - 17°C.

Formato: Bottiglia bordolese da 75 cl. - 37,5 cl. - 25 cl.

