

VINO BIOLOGICO



MELOVIVO

Nero d'Avola biologico



DESCRIZIONE:

È nell'angolo più a sud est della Sicilia, dove il sole e la brezza del mare contribuiscono a conferirgli le sue peculiari caratteristiche, che nasce il vitigno siciliano a bacca rossa più affermato e apprezzato: il Nero d'Avola. Carattere forte e origine antica, il Nero d'Avola è stato da sempre coltivato tra le dolci colline dei monti Iblei, nella provincia di Ragusa. Anche se tradizione vuole che il nome provenga dal comune di Avola, in provincia di Siracusa. Il Melovivo Nero d'Avola è un vino biologico dal colore rosso intenso, profumo ampio, fruttato, sapore intenso e pieno di carattere. Ideale in accompagnamento a formaggi e salumi.

CLASSIFICAZIONE:

I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE:

Contrada Bonincontro, Vittoria

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE:

100% Nero d'Avola biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

15 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

macerazione per 10 gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

6 mesi in acciaio
e 3/6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°