

Sciapò /

NERO D'AVOLA ROSATO



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNO** / Nero D'Avola. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Cordone speronato. **RESA PER ETTARO** / 100 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Terza decade di Agosto. **VINIFICAZIONE** / In bianco. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 12-14° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Rosè - Nero D'Avola DOC Sicilia. **AFFINAMENTO** / 1 mese in bottiglia. **COLORE** / Rosa tenue e delicato. **OLFATTO** / Possiede sentori fruttati di fragoline di bosco e pompelmo rosa. L'aroma che lascia al naso è molto gradevole. **PALATO** / In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Servito alla temperatura di 6-8° C, accompagna bene crudi di crostacei, risotti, carni bianche e con qualsiasi tipo di snack. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Nero D'Avola. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, cordon system. **YIELD PER HECTARE** / 100 quintals. **VINTAGE TIME** / Third decade of August. **VINIFICATION** / In white. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 12-14° C. **WINE DENOMINATION** / Rosè - Nero D'Avola DOC Sicilia. **COLOUR** / Soft and delicate pink. **FRAGRANCE** / It has fruit hints of wild strawberries and pink grapefruit. **FLAVOR** / In the mouth it is fresh, smooth and nicely persistent. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 6-8° C, it joins well with raw crustaceans, "risotti" white meat and with any type of snack. **OTHER INFORMATION** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it