

Linea Bio



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

## Nero d'Avola

La linea Vaccaro Bio nasce dall'esigenza di sposare uno stile di vita consapevole, etico e sostenibile in una virtuosa simbiosi tra uomo ed ambiente.

Una scelta che ci consente di offrire vini di ottima qualità che esaltano i sentori delle uve e le caratteristiche varietali.

Questa è la nostra maniera di ritrovare l'armonia con la natura e di affermare il nostro amore per i profumi e i sapori di una terra incontaminata, non corrotta dall'insensata mano umana: coltiviamo il rispetto per la terra per lasciarla imm modificata a chi, dopo di noi, percorrerà i nostri stessi passi.

<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Varietà</i>	100% Nero d'Avola
<i>Grado alcolico</i>	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	80 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Il processo di macerazione dura 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affina in acciaio per circa 2 mesi.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso intenso con sfumature rubino. Al naso richiama note di caffè, ribes ed erbe aromatiche. In bocca è pieno, dai tannini importanti. Nel complesso persistente ed equilibrato.
<i>Abbinamenti</i>	Accompagna splendidamente salumi e tutte le pietanze a base di carne
<b>IMBALLO</b>	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	600g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	8,1 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	100 ( 20 ct x fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754900932

