



VACCARO

VINI PER PASSIONE

ESCLAMATIVO

ROSSO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE



CLASSIFICAZIONE	TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	100% NERO D'AVOLA
GRADO ALCOLICO	14 % VOL. (Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% VOL.
ZONA DI PRODUZIONE	Salaparuta, 400m slm - esposizione sud-est
TERRENO	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica e scheletro
ALLEVAMENTO E POTATURA	Controspalliera - Guyot
RESA PER ETTARO	80 Q.li per ettaro
VINIFICAZIONE	Le uve leggermente appassite per surmaturazione sulla pianta subiscono una macerazione pre-fermentativa a freddo per poi perseguire una vinificazione in rosso classica di 7-10 giorni a 25°C con rimontaggi periodici. Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento sui lieviti per circa 6 mesi esclusivamente in acciaio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso porpora intenso con riflessi rubino. Al naso prorompenti note di frutta rossa in confettura e spezie dolci. Al palato è pieno ed avvolgente sostenuto da una piacevole trama di tannini dolci.
ABBINAMENTI	Con estrema versatilità può essere servito fresco come aperitivo oppure accompagnare splendidamente tutte le pietanze ricche di sapori, dagli antipasti di salumi e formaggi fino ai più speziati barbecue di carne. Si presta bene anche come vino da meditazione.
CAPACITÀ BT	750ml
PESO BT VUOTA	600G
BT X CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,100 KG
DIMENSIONI PALLET	80X120 CM (EUR)
CASSE PER PALLET	100 (20 CTX FILA)
COD.EAN BOTTIGLIA	803275490 1793
COD.EAN CASSA	803275490 1816



Vini Vaccaro Agr. srl

C.da Comune snc - 91020 Salaparuta (TP) Sicily - Italy
www.vinivaccaro.it - info@vinivaccaro.it