



Feudoprimo



Vita Bella - Nero d'Avola

Da uve leggermente appassite

Varietà: NERO D'AVOLA

Denominazione: D.O.C. Sicilia.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente all'argilla.

Epoca di raccolta: vendemmia manuale, tra la seconda e terza decade di settembre.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: frutta rossa matura e sentori di vaniglia.

Note di degustazione: elegante e armonico, con note fresche e minerali. In bocca tannini percettibili ma delicati.

Abbinamenti: ideale per primi piatti e secondi di carne o crostacei.

Affinamento: 9 mesi in vasca d'acciaio più 6 mesi in botte di rovere francese.

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

R.s.: 5 g/l

Ac.Tot: 5,50 g/l

UNITÀ DI VENDITA (cartone)

Dimensioni: mm 243x 164 x 306

Pezzi per cartone: 6 x cl 75

Peso: Kg 7,55

PALLETTIZZAZIONE

Dimensioni: cm 80 x 120

N. cartoni per Pallet: 105

N. strati per Pallet: 5

N. cartoni per stato: 21

Peso Pallet: Kg 835

