



CORTE FERRO

# NERO D'AVOLA MERLOT



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia  
Denominazione di Origine Controllata

## VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox per 12 giorni ad una temperatura di 26-28°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

## AFFINAMENTO

3 mesi in vasche di acciaio inox.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

E' il vino che ogni giorno deve essere pronto a confrontarsi con quanto di meglio siamo capaci di portare sulle nostre tavole. Un compito arduo che il Nero d'Avola assolve bene grazie al piccolo ma importantissimo contributo del Merlot. Dal colore rosso rubino, intenso e brillante, offre, con intensità, un aroma variegato con nette note di liquirizia e lampone.

## ABBINAMENTI

Può scalare l'intera piramide della dieta mediterranea prediligendo ortaggi e legumi (da soli o con la pasta) e le carni bianche. Ottimo se abbinato alla caponata o alle arancine. Perfetto con la pizza.

## DATI TECNICI

Alcol 13% vol.