

# GURGO'



## NERO D'AVOLA

SICILIA DOC

VITIGNO: Nero D'Avola.  
TIPOLOGIA: Bacca rossa.  
CLASSIFICAZIONE: Sicilia DOC.

TERRENO: Composizione mista calcareo-silicea.  
VIGNETI: Allevati a contropalliera.  
VENDEMMIA: Metà di Settembre.  
VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.  
MATURAZIONE: Almeno 6 mesi in grandi botti di rovere a grana molto fine, per poi passare in tini di cemento vetrificato.  
AFFINAMENTO: Dopo l'imbottigliamento 6 - 8 mesi in cantina per evolvere il bouquet.

### DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso e profondo.  
PROFUMO: Avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate.  
SAPORE: Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino elegante e garbato.  
GRADO ALCOLICO: 13.5% vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi.

