

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



NERO D'AVOLA

D.O.C. Sicilia

Vino Rosso Biologico / Organic Dry Red Wine

Vitigno / Grape variety

100% Nero D'Avola - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Alla diraspapigiatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è svolta in serbatoi di acciaio inox, con un tempo di macerazione sulle bucce di circa 12 – 15 giorni, a una temperatura controllata di 23-25°C.

Destemming of the grapes is followed by maceration in temperature-controlled steel tanks. Fermentation is carried out in stainless steel tanks, with a maceration time on the skins of about 12 to 15 days, at a controlled temperature of 23 to 25°C.

Affinamento / Maturation

In serbatoi di acciaio inox.

In stainless steel silos.

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

6 Mesi / 6 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno calcareo a medio impasto a 380 m s.l.m

Medium-textured limestone soil @ 380 m above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2015

Shelf life

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

More than 5 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.