

I VINI CLASSICI  
ITALIANI

ROSSI



**SALVADORI  
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,  
50059 Vinci (FI), ITALY  
Tel e Fax: + 39 0571 500518  
P.IVA: 00686890104  
Email: [info@salvadoriwine.com](mailto:info@salvadoriwine.com)  
Sito web: [www.salvadoriwine.com](http://www.salvadoriwine.com)

# NERO D'AVOLA SICILIA DOC 'DI LISA'

DI LISA

Il Terre Siciliane Igp Nero d'avola Di Lisa proviene da un'accurata selezione di uve Nero d'Avola, la più importante varietà siciliana a bacca rossa. E' un vino di grande carattere e personalità con un equilibrio di profumi di ginepro, liquirizia e frutta rossa. Vino ideale con carpaccio, cacciagione ed arrostiti in genere, si abbina anche a formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 18-20° C.

**UVAGGIO:** 100% Nero d'Avola

**GRADO:** 13% vol.

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** La vendemmia avviene tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata. Successivamente i grappoli selezionati sono soggetti a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificati in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

**SAPORE:** La struttura è decisamente piena e robusta, tuttavia non ingombrante, piuttosto si denota un buon equilibrio tra alcol e morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di amarena, mora e prugna, molto puliti.

**COLORE:** Rosso rubino, con riflessi violacei.

**ABBINAMENTI:** Vino ideale con carpaccio, cacciagione ed arrostiti in genere, si abbina anche a formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**FORMATI:** Bottle 750 ml.