



ANDREAS MAZZEI

NERO D'AVOLA SICILIA DOP – CONTE NERO

Il Nero d'Avola, già principe indiscusso della Terra di Sicilia, è oggi il protagonista di una grande operazione di qualità, il passaggio definitivo sotto le insegne della DOP Sicilia a partire dalla raccolta uve 2017; un valore aggiunto che la nostra azienda anticipa nel tempo, per mostrare le grandi potenzialità di questo vino, facendo assaggiare oggi un sorso di futuro. Il "Conte Nero" rappresenta lo spirito di questo prodotto: intenso, profondo, impenetrabile, quasi mistico, ma al contempo elegante ed aristocratico, degno messaggero della terra che lo fece nascere.

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol.: 14,5

Annata: 2023

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,8

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Sicilia Occidentale

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 8 mesi in botti di quercia e acciaio

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Intenso aroma di frutti di bosco

Sapore: Elegante, bilanciato e corposo, con un finale morbido e vellutato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti con sapori decisi come carne alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121





ANDREAS MAZZEI

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V04001A
GTIN-13 bottiglia	8017868000792
GTIN-13 cartone	8017868000808
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	17
Cartoni/pallet	102
Kg/cartone	10
Kg/pallet	820

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121