

OR ANDRERO



NERO D'AVOLA DOP BIO – 77 BOTTICELLE

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 5,0

Acidità tot. g/l: 6,2

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nell'area di Fauma / Realmonte (Agrigento)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Almeno 10 mesi in acciaio/rovere

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Intensi sentori di frutti e spezie, con note di vaniglia ed eucalipto

Sapore: Gusto corposo e profondo ma fruttato al tempo stesso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina piatti saporiti come carne alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi maturi.

Temperatura di servizio 16-18 °C

OR ANDRERO



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V01011A
GTIN-13 bottiglia	8017868000327
GTIN-13 cartone	8017868000280
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	17
Cartoni/pallet	102
Kg/cartone	8,4
Kg/pallet	884

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026