

OR ANDRERO



NERO D'AVOLA DOP – FORRIERO

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol. %: 14

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,6

Acidità tot. g/l: 5,4

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Trapani

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per 10 giorni

Affinamento: Dopo fermentazione malolattica, il vino è conservato per 8 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Chiari aromi di frutti di bosco

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con pasta piccante, carne rossa e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18 °C

OR ANDRERO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V01003A
GTIN-13 bottiglia	8017868000303
GTIN-13 cartone	8017868004172
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	840

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026