

OR ANDRERO



NERO D'AVOLA DOP BIO – MADRETERRA

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol. %: 14

Annata: 2022

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,6

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nell'area di Fauma / Realmonte -
provincia di Agrigento

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio

Affinamento: Dopo fermentazione malolattica, il vino è conservato per
circa 6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso acceso con riflessi violacei

Bouquet: Chiari aromi di frutti di bosco e ribes

Sapore: Bilanciato e corposo, ma fruttato e armonioso al contempo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con piatti saporiti di pasta, carne alla griglia e carni bianche.

Temperatura di servizio 16-18 °C

OR ANDRERO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V01012A
GTIN-13 bottiglia	8017868001034
GTIN-13 cartone	8017868001232
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,2
Kg/pallet	775

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 26.07.2024