

Appassinesos - Nero d'Avola
Sicilia - Denominazione di Origine Controllata
da uve leggermente appassite in pianta
from grapes slightly dried on the vine

Di origini siciliane, tipiche delle zone dell'entroterra collinare, le uve del Nero d'Avola esprimono tutta la sicilianità di un territorio. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

Sicilian origins, grown typically of inland hilly areas, the grapes of the Nero d'Avola reflect all the Sicilian terroir. Harvested by hand in small boxes, de-stemmed and macerated at a controlled temperature between 24 and 27° C. Aging takes place in stainless steel vats. Stored one month in bottle before being marketed.




ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di Settembre
grapes harvested in the second decade of September

Si presenta con il suo colore rosso rubino intenso. Caratterizzato da un profumo avvolgente con dominanti note di frutta a bacca rossa, in armonia con note di spezie, confettura di frutti rossi e marasca. Al palato è ricco, ampio e persistente, distinto da una piacevole nota di freschezza tipica del vitigno. Ideale compagno per piatti a base di grigliate di carni, ortaggi e risotti.

Intense ruby red color, characterized by an enveloping aroma with notes of red berry fruits balanced with hints of spices, red fruits jam and marasca cherry. Rich, broad and persistent on the palate, identified by an exquisite touch of freshness typical of this variety. Ideal paired with grilled meats, vegetables and risottos.