www.alcesti.it

Nesos - Nero d'Avola

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Di origini siciliane, tipiche delle zone dell'entroterra collinare, le uve del Nero d'Avola esprimono tutta la siclianità 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 ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

Sicilian origins, grown typically of inland hilly areas, the grapes of the Nero d'Avola express 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 and french oak barrels for 6 months. Stored one month in bottle before being marketed.

ALCESTI

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
anno di impianto / *first planted in*
1990

le uve sono state vendemmiate dal 10 al 20 settembre
grapes harvested between the 10° and 20° day of september

Durante la degustazione è possibile notare il colore rosso intenso con gradevoli sentori di frutta a bacca rossa. Caldo ed armonico. Consigliamo l'abbinamento con piatti a base di carni rosse, grigliate, cacciagione e formaggi a pasta morbida.

During the tasting you may notice the deep red color with pleasant aromas of fruity red berries. Warm and harmonious. We recommend enjoying with red meat, grilled game and soft cheeses.