

# Sogno del Sud

## Nero d'Avola Biologico

DOC Sicilia

### Denominazione di Origine Controllata

**Denominazione: DOC Sicilia**  
**Zona di produzione: Sicilia**  
**Tenore alcolico: 13%**

### Esame Organolettico

**Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

**Profumo:** Intenso e avvolgente, spiccano le note di frutta a bacca nera e sottobosco.

**Sapore:** Morbido e vellutato, con tannini serici e dolci.

**Temperatura di servizio:** 16°-18° C

**Abbinamento consigliato:** Risotto, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti.

*Da uve Nero d'Avola selezionate con cura nasce questo vino biologico e vegano, espressione autentica del principale vitigno autoctono siciliano.*

*L'uvaggio impiegato è quello di Nero d'Avola in purezza al 100%. I vigneti selezionati sono situati su colline tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente argilloso con alto contenuto organico. La coltivazione è a spalliera, utilizzando solo fertilizzanti organici e evitando fitofarmaci e insetticidi artificiali.*

*La vinificazione avviene secondo il metodo tradizionale per i vini rossi: le uve vengono raccolte a mano e pigiate, vengono poi fatte fermentare a temperatura controllata di 22°-24° C per 6-8 giorni in serbatoi d'acciaio.*

*Alla fine di questa macerazione, la fermentazione alcolica continua fino a completamente. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 12-18 mesi, in modo che il vino possa mantenere un intenso carattere fruttato. Viene poi filtrato e imbottigliato.*

*All'esame organolettico questo vino si presenta con un colore rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Il profumo si esprime con fresche note di frutta rossa, come ciliegia e lampone, e un caratteristico aroma di prugna. Il gusto intensamente fruttato, morbido, e di buona struttura e persistenza.*

