



NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Nato da uve Nero d'Avola in purezza, questo vino combina eleganza e potenza, esprimendo al contempo la forza e il carattere tipico del territorio siciliano. Un Nero d'Avola più raffinato che imponente, capace di trasmettere armonia senza rinunciare alla sua struttura naturale.

La vinificazione prevede diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 10°C, seguita da una fermentazione a 26–28°C con frequenti rimontaggi e follature, per estrarre aromi e tannini con equilibrio. La successiva

fermentazione malolattica avviene in acciaio, mentre il vino riposa almeno 5 mesi sulle fecce fini, arricchendosi di morbidezza e complessità, per poi completare il proprio percorso con un affinamento in bottiglia.

Al calice si mostra intenso, armonioso e avvolgente, un'autentica espressione del Nero d'Avola siciliano nella sua veste più elegante.

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

