



1962

CANTINE PETROSINO

PETROS NERO D'AVOLA



Zona di produzione:	Petrosino (TP)
Classificazione:	Sicilia D.O.C.
Uve:	Nero D'Avola
Tipo terreno:	argilloso
Tipo di allevamento:	controspalliera a guyot
Altitudine:	150 mt. s.l.m.
Epoca raccolta:	seconda decade di settembre
Vinificazione:	diraspatura, macerazione per 10 giorni sulle bucce e fermentazione in vasche inox a temperatura 25° C.
Colore:	rosso rubino con riflessi violacei
Profumo:	bouquet fruttato con sentori di frutta rossa
Gusto:	in bocca è ricco con una nota acida, tipica del nero d'avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva
Abbinamenti:	piatti a base di carne rossa
Gradazione alcolica:	13% vol.
Temperatura servizio:	16° – 18 °C.
Place of origin:	Province of Trapani, Petrosino
Classification:	Sicilia D.O.C.
Grape:	Nero D'Avola
Training system:	double cordon
Grape harvest:	second half of september
Vinification:	removal of grape from stalks, of the skins for 10 days and fermentation in stainless steel tanks
Refinement:	3 months in stainless steel tanks
Colour:	ruby red with violet reflections
Aroma:	wide, persistent and intense with scents of fruity bouquet with hints of red fruits
Taste:	rich in the mouth with a sour note, typical of Nero d'Avola, which gives a good and full-palate and nose persistence
Best with:	ideal with dishes based on red meats and cheeses
Alcohol content:	13% vol.
Serving temperature:	16° – 18 °C.

CANTINE PETROSINO SRL

Via Marsala, 43 – 91020 Petrosino (TP) - (+39) 0923 985319
info@cantinepetrosino.it - www.cantinepetrosino.it