

Valle dell'Acate – Il Moro



Zona e comune di produzione: C.da Bidini – Acate (Rg), Sicilia Orientale

Riconoscimento: I.G.T. Sicilia Rosso

Uve: Nero d'Avola in purezza

Sistema d'allevamento: Controspalliera, cordone speronato, 5.000 piante/ha

Resa per ettaro: 6000 Kg

Invecchiamento e affinamento: Acciaio e affinamento in bottiglia per almeno 9-12 mesi

Ten. Alc.: 13,50%

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Sentori di piccoli frutti rossi e sottofondo di spezie come la liquirizia; una nota di selvatico e cuoio caratterizza il "terroir" di questo vino

Sapore: Pieno e vellutato, molto caldo, ritorna la liquirizia; notevole pulizia di bocca

Abbinamenti: Secondi di carne Siciliani, Maialino dei Nebrodi, selvaggina e arrosti, tagliata di carne e filetto. Raccomandato con Ragusano DOP stagionato. Servire a 16 °C