

## Valle dell'Acate – Tenuta Iridini Nero d'Avola

---



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

*Riconoscimento: D.O.C Sicilia Rosso*

*Tipologia del terreno: di medio impasto tendente al compatto, inframmezzato da tufi calcarei*

*Uva: Nero d'Avola 100%*

*Sistema d'allevamento e densità d'impianto: contropalliera, cordone speronato, 3200-4500 piante/ha*

*Resa per ettaro: 9000 Kg*

*Periodo di vendemmia: inizio settembre*

*Invecchiamento e affinamento: acciaio per 6 mesi*

*Ten. Alc: 12,50%*

*Colore: rosso rubino*

*Profumo: intenso e fruttato, piccoli frutti rossi e spezie come liquirizia, una nota di cuoio e selvatico leggera*

*Sapore: fresco, vellutato ed armonico.*

*Abbinamenti: piatti di carne non troppo elaborati, party wine, verdure grigliate*

*Servire a: 14°-16 °C*