



# COSTANTINO

## WINES



NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



#### VITIGNO:

Nero d'Avola 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

#### TIPO DI TERRENO:

Calcareo, argilloso

#### VENDEMMIA:

Manuale, seconda decade di settembre

#### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni

#### ALCOHOL:

13,50 %

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso intenso con riflessi porpora. L'aroma complesso e intenso ricorda piccoli frutti maturi, iris e spezie. In bocca è rotondo, di buona struttura e personalità, nell'insieme ben armonizzato e persistente

#### ABBINAMENTI:

Involtoni di maiale con cipolle in agrodolce e "caponata" siciliana

#### GRAPE VARIETY:

Nero d'Avola 100%

#### PRODUCTION AREA:

Partinico, Monreale

#### SOIL:

Calcareous clayey

#### HARVEST:

Manual, second decade of September

#### VINIFICATION:

Alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank

#### ALCOHOL:

13,50 %

#### TASTING NOTES:

Intense red color with purple reflections. The intense aroma recalls mature berries, iris and spices. In the mouth is round, with good structure and personality, on the whole well Harmonized and persistent

#### FOOD PAIRING:

Rolled pork with onion and sicilian eggplant "caponata"

#### RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2018 Decanter medaglia di bronzo, Luca Maroni 90 punti,  
Jancis Robinson 16 punti, International Wine Challenge medaglia d'encomio  
2017 Veronelli 87 punti  
2016 Luca Maroni 87 punti  
2015 Intervin medaglia d'encomio  
2012 Enoexpo medaglia di bronzo  
2011 Vinitaly medaglia d'encomio