



COSTANTINO

WINES



SENTIMENTO SICILIANO

CAPITOLO UNO

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, ultima decade di settembre,
prima di Ottobre

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione
a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento di 120 giorni in barriques da 225 lt

ALCOHOL:

14,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso intenso con riflessi porpora.
L'aroma complesso ed intenso ricorda i frutti
maturi, iris e spezie. Tannini rotondi e legno
perfettamente armonizzato ne fanno un
vino di immediata piacevolezza, nonostante
l'importante struttura

ABBINAMENTI:

Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi
stagionati

GRAPE VARIETY:

Nero d'Avola 100%

PRODUCTION AREA:

Partinico\Monreale

SOIL:

Calcareous\Clayey

HARVEST:

Manual, last decade of September\first
of October

VINIFICATION:

Alcoholic fermentation at controlled
temperature for 15 days in steel tank.
Aged for 120 days in barriques

ALCOHOL:

14,00 %

TASTING NOTES:

Intense Red color with purple reflections.
The Intense aroma recalls us mature berries,
iris and spices. The taste is smooth
and balanced. Rounded tannins and perfectly
measured maturation in wood give a wine
of instant pleasure

FOOD PAIRING:

Ideal with grilled meats, game and mature
cheeses

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2019 Zosimo Wine selection 91 punti

2018 Jancis Robinson 15.5 punti

2017 Veronelli 85 punti

2016 Finger Lakes medaglia d'argento, Luca Maroni 87 punti