



# 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