

## CHIMAERA NERO D'AVOLA BIO

### UVE

100% Nero d'Avola allevate in regime biologico

### VENDEMMIA

Raccolta a mano nell'ultima settimana di settembre

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Dopo una pressatura delicata e la fermentazione in acciaio, viene lasciato invecchiare per nove mesi in vasca ed è affinato in bottiglia per i successivi tre mesi prima di essere messo in commercio.

### ALCOL

13,5% Vol

### NOTE SENSORIALI

Rubino profondo e intenso il rosso al calice, con sfumature porpora alla vista. All'olfatto spiccano sentori di rosa canina e ciliegia, mora, cassis e cacao, su un sottofondo nitido di macchia mediterranea. La bocca è piena e consistente, vellutata nella trama tannica, morbida e di ottima lunghezza.

### ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile: ottimo in abbinamento alle carni rosse, perfetto con gli anelletti alla palermitana al forno, ma incontra il suo perché anche con una buona tagliata di tonno.

### GRAPES

100% Nero d'Avola organically grown

### HARVEST

Hand picked in the last week of september

### PRODUCTION METHOD

After a gentle pressing and fermentation in steel, it is allowed to age for nine months in the tank and is aged in the bottle for the next three months before being put on the market.

### ALCOHOL

13,5% Vol

### TASTING NOTES

Deep and intense ruby red in the glass, with purple nuances. The aroma has hints of rose hip and cherry, blackberry, cassis and cocoa, on a clear background of Mediterranean scrub. The mouthfeel is full and consistent, velvety in the tannic texture, soft with an excellent length.

### COUPLING

Extremely versatile wine: great in combination with red meat, perfect with the Palermitans baked anelletti, but it has a reason even with a good tuna steak.

