



SETTESOLI

# CORALE NERO D'AVOLA



## País, Região e Sub-região

Itália / Sicília / Menfi



## Vinhedo

Vinhas de baixa altitude plantadas até 55m acima do nível do mar. Existem cinco tipos diferentes de solos: argiloso, calcário, arenoso, areia com argila, e areia com limo, que nesta área mudam de palmeira em palmeira, criando uma incrível tapeçaria de cores. Assim, cada casta é produzida no seu solo ideal, conferindo ao vinho um perfil único e inconfundível e de excelente qualidade.



## Uva

100% Nero D'Avola



## Safra

2020



## Teor Alcoólico

13,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação alcoólica com temperatura controlada e refinamento posterior em tanques de aço inox. Estágio em garrafa por 3 meses.



## Notas de Degustação

Cor rubi brilhante. Com notas de cereja e ameixa maduras. Ícone da fruta vermelha siciliana, encorpado e persistente. Temperatura de serviço entre 14 e 16° C.



## Harmonização

Ensopado com linguça, carnes vermelhas e caponata de berinjela.



## Sobre a Vinícola

Um grupo de enólogos iluminados, com coragem para mudar, investir, plantar e esperar. Um time que cresce e se torna compacto, como muitas uvas em um único cacho: é assim que nossa comunidade escreve sua própria história em rótulos que hoje chegam em mais de 40 países ao redor do mundo, a partir desses 6.000 hectares de vinhedos que crescem exuberantemente entre o sol da Sicília e as carícias da brisa do mar. Uma história feita de histórias, a nossa: dois mil membros e sessenta anos de vida. Uma história que revive neste álbum de memórias, uma viagem pelo nosso território para viajarmos juntos dentro de cada garrafa. Assim é a Cantine Settesoli.



Safra 2016



Safra 2018



Safra 2019



Safra 2019