

Tenuta Graziano

E' il vigneto più grande dell'azienda, si estende dalla Strada Statale Palermo-Sciacca fino al fiume Belice. Qui, in estate, le escursioni termiche tra il giorno e la notte superano i 20 gradi e le uve di Nero d'Avola maturano egregiamente. In cantina, manteniamo intatte le caratteristiche varietali: il colore rosso rubino, le note di frutti rossi e il sapore tannico e avvolgente.

Abbinamento consigliato: Pasta alla norma.

Vitigno: Nero d'Avola

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: Macerazione con le bucce per 10 giorni

Pressatura soffice

Vinificazione ed affinamento in silos di acciaio inox per 10 mesi

Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumi: intensi e persistenti, con note evidenti di frutti rossi

Sapore: pieno, tannico e avvolgente con richiami tipici varietali

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18°C

