

Di origini siciliane, tipiche delle zone dell'entroterra collinare, le uve del Nero d'Avola esprimono tutta la sicilianità di un territorio. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

Sicilian origins, grown typically of inland hilly areas, the grapes of the Nero d'Avola express all the Sicilian terroir. Harvested by hand in small boxes, de-stemmed and macerated at a controlled temperature between 24 and 27° C. Aging takes place in stainless steel vats and french oak barrels for 6 months. Stored one month in bottle before being marketed.



ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1990

le uve sono state vendemmiate dal 10 al 20 settembre

grapes harvested between the 10° and 20° day of september

Si presenta con il suo colore rosso rubino intenso. Caratterizzato da un profumo avvolgente con dominanti note di frutta a bacca rossa in armonia con note di spezie e vaniglia. Al palato è ricco, ampio e persistente, distinto da una piacevole nota di freschezza tipica del vitigno. Ideale compagno per piatti a base di asparagi, zuppe e grigliate di peperoni.

This wine is intense ruby red in colour. It is characterised by an embracing aroma with strong notes of red-berried fruits in perfect harmony with notes of spices and vanilla. It is rich, ample and persistent on the palate with a distinct but pleasant note of freshness, which is typical of this grape variety. It is ideal served with asparagus based dishes, soups and grilled peppers.