

Cantine Europa



...la **Sicilia** porta a tavola
solo il **peso** della **Qualità**...





Nero D'Avola Sicilia I.G.T.

Denominazione: Nero D'Avola Sicilia I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Varietà delle uve: 100% Nero D'Avola

Zona di produzione: zona collinare della provincia di Trapani

Terreno: medio impasto argilloso

Clima: inverni miti e mediamente piovosi con estati calde ed asciutte

Sistema di allevamento: contropalliera a media resa produttiva

Densità di impianto: 4.000

Periodo di vendemmia: 1 - 15 settembre

Resa per ettaro: 80 q.li

Vinificazione: macerazione delle uve sulle bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio

Temperatura di fermentazione: 22 - 24 °C

Durata della fermentazione: 10 - 12 giorni

Gradazione alcolica: 12,50 % vol.

Acidità totale: 5,2 g/l

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: armonico ed equilibrato con avvolgenti e morbide note di frutta rossa matura

Gusto: deciso, armonico, giustamente tannico ed equilibrato

Temperatura di servizio: 15 - 18 °C

Abbinamenti gastronomici: si abbina con piatti a base di carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati



Grillo Sicilia I.G.T.

Denominazione: Grillo Sicilia I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Varietà delle uve: 100% Grillo

Zona di produzione: zona costiera della provincia di Trapani

Terreno: medio impasto calcareo

Clima: inverni miti e mediamente piovosi con estati calde ed asciutte

Sistema di allevamento: contropalliera a media resa produttiva

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: 1 - 15 settembre

Resa per ettaro: 100 q.li

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

Temperatura di fermentazione: 16 - 18 °C

Durata della fermentazione: 15 - 18 giorni

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: ricco di note floreali e frutta matura

Gusto: fresco ed avvolgente, pieno ed appagante

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche. Accompagna piacevolmente i piatti della cucina mediterranea

Cantine Europa

Cantine Europa Società Cooperativa Agricola
S.S. 115 Km 42,400 - 91020 Petrosino (Tp) - Italia
Tel. 0923 961632 / 0923 961866 - Fax 0923 962757
www.cantineeuropa.net • e-mail: info@cantineeuropa.net

