

 Italia, Sicilia

Baaria Nero d'Avola IGT Sicilia Miceli: dal vitigno autoctono siciliano un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei certamente tipici del Nero d'Avola, dal sapore avvolgente, sapido e con una fresca acidità, giustamente tannico.

Qualche storico afferma che il nome Baaria, in latino Baihaira e in vernacolo Baaria, derivi dall'antica lingua fenicia e che il suo significato sia "zona che discende verso il mare".

Il Baaria Nero d'Avola, si presenta con un colore Rosso rubino con riflessi violacei, ha un sapore avvolgente, sapido e con una fresca acidità, giustamente tannico.

Zona di produzione: Zone pianeggianti della Sicilia centro/occidentale.

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Gradazione Alcolica (% vol.): 13.0

Terreno: Sciolto/calcareo

Nome etichetta: Baaria Nero d'Avola IGT

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: Diraspatura delle uve. Fermentazione alcolica sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta. Il vino affina per circa 12 mesi in vasche d'acciaio.

Aspetto visivo: Rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: Fruttato e con particolari sentori di ciliegia e frutti di bosco.

Gusto: Avvolgente, sapido e con una fresca acidità. Giustamente tannico.

Abbinamento gastronomico: Da abbinare a primi piatti con sughi e anche formaggi a media stagionatura e carni rosse.

Servizio: A 16/18°.

Allergeni: Contiene solfiti

