

OR ANDRERO



NERO D'AVOLA DOP – NERO DI STELLE

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol. %: 14

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,8

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Trapani

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata per 10 giorni di macerazione delle bucce

Affinamento: Dopo fermentazione malolattica, 8 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso brillante con riflessi violacei

Bouquet: Aroma intenso di amarena e ribes

Sapore: Elegante con evidenti note fruttate e tannini ben bilanciati

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con primi piatti saporiti e carne alla griglia.

Temperatura di servizio 16-18 °C

OR ANDRERO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V01004A
GTIN-13 bottiglia	8017868001447
GTIN-13 cartone	8017868002536
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	840

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026