



Villa Grisa
Vini di Sicilia



Calù nero d'avola

Vitigno

Nero d'Avola Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

Vinificazione

In purezza la pressatura è soffice con rimontaggi frequenti e macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni.

Affinamento

Maturazione ed affinamento in vasche di acciaio inox e qualche mese in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso intenso, brillante, vivace, con riflessi violacei, profumo gradevole e intenso, tannini soffici, sentori di frutti di bosco, asciutto e armonico, tipico del Nero d'Avola.

Abbinamenti

Con carni arrosto, brasati, selvaggina, salumi e formaggi freschi e stagionati.