

# Kammut /

NERO D'AVOLA



**ZONA DI PRODUZIONE** / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNO** / Nero D'Avola. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Cordone speronato. **RESA PER ETTARO** / 75 q.li. **INIZIO RACCOLTA** / Seconda decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / Tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fase di fermentazione. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 28-30° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Nero D'Avola DOC Sicilia. **AFFINAMENTO** / 12 mesi in botti da 50 HL in rovere francese. **COLORE** / Rosso rubino intenso. **OLFATTO** / Possiede sentori di frutti di bosco come ribes, mirtilli e fragoline. L'aroma che lascia al naso è molto intenso e gradevole. **PALATO** / In bocca è morbido e vellutato; giustamente tannico, lascia un retrogusto piacevole e persistente. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Servito alla temperatura di 18° C, accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con piatti rustici. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

**AREA OF PRODUCTION** / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Nero D'Avola. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, cordon system. **YIELD PER HECTARE** / 75 quintals. **VINTAGE TIME** / Second decade of September. **VINIFICATION** / Traditional red with pump-over during tumultuous fermentation. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 28-30° C. **WINE DENOMINATION** / Nero D'Avola DOC Sicilia. **COLOUR** / Intense red ruby. **FRAGRANCE** / It has wood fruit traces like ribes, bilberries and strawberries. It leaves to the nose a very intense and pleasant aroma. **FLAVOR** / It's smooth and velvety to the mouth rightly tannic, it leaves a reartaste persistent and pleasant. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 18° C it joins well with red meat, game and medium seasoned cheese, very good with rural dishes. **OTHER INFORMATION** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO  
ORGANIC WINE

# bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi  
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa  
+39 0922 874 177  
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74  
info@bagliesi.it  
bagliesi.it