



# Campanile Nero D'Avola DOC Sicilia • Safra 2020

Vinho tinto seco produzido com a uva Nero d'Avola, na terra de Pachino, na Sicília, Itália.

As uvas são colhidas no final de agosto.

Em seguida, são maceradas em contato com as cascas durante 8 dias, a uma temperatura controlada de 24-26 °C, em tanques de aço inox.

**Variedades de uva:** 100% Nero d'Avola.

**Cor:** vermelho rubi.

**Aromas:** notas de frutas vermelhas e cereja.

**Paladar:** fruta seca e madura, levemente tânico.

**Harmonização:** massas com molho de tomate, embutidos, queijos duros e pizza.

**Temperatura de serviço:** 16 °C

**Teor alcoólico:** 13%

