



DAEMONE



NOCERA IGP

SICILIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - ROSSO

VITIGNI: Nocera 100%

VIGNETO: C/da. Rongino, Patti (Messina), 300 m s.l.m.

METODO DI COLTIVAZIONE: Agricoltura biologica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera e a cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA: ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: macerazione a temperatura controllata (18°-20°) per 4-5 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO: intenso su sottili sfumature tostate

GUSTO: caldo ed equilibrato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

formaggi, grandi arrosti, carni pregiate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C

IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE

Azienda agricola a conduzione biologica
Dott.ssa Valeria Furnari
C.da Rongino - 98066 Patti (ME)
Tel. +39 371 4947668
Tel. e WhatsApp +39 335 8393973
info@daemonevini.it
www.daemonevini.it