

LIA

NERO D'AVOLA ROSÉ



Vitigno	Nero d'Avola 100%
Gradazione alcolica	12%
Denominazione	D.O.C. Sicilia
Zona di produzione	Sicilia sud occidentale; vigneti a Mazara del Vallo
Terroir	Altitudine s.l.m.; suolo prevalentemente sabbioso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
Vigneto	Allevamento a contropalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 80 q/h
Vendemmia	Raccolta effettuata nelle notti dei primi dieci giorni di settembre.
Vinificazione	Dopo una pressatura particolarmente soffice delle uve la fermentazione avviene in 12 giorni ad una temperatura controllata di 15°C.
Affinamento	Il vino successivamente matura in vasche d'acciaio per 3 mesi. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese
Note organolettiche	Di colore rosa chiaretto, Lia al naso regala profumi avvolgenti di frutta fresca come la fragola e il mango con sentori di menta e pepe rosa. Lia presenta una vivace acidità, un corpo leggero e tannini delicati. Al palato si percepiscono note di amarena, melograno e finocchio che lasciano in bocca una piacevole freschezza.
Abbinamenti	Si sposa bene con secondi piatti piccanti e con salse di pomodoro. Da provare con crudo di gamberi e insalate di frutta esotica gourmet.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 8°C.

Lo sapevi che: Lia è un personaggio del romanzo Malavoglia di Giovanni Verga. Lia era l'ultima di 5 fratelli ma si distingueva perché era molto bella e aveva una personalità sensibile al contrario del resto della sua famiglia.

Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO
DIAR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com