

EPICENTRO



EPICENTRO

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC Riserva

"Epicentro" non è solo un vino, "Epicentro" è un racconto. È il racconto di un territorio che ha saputo trasformare un evento catastrofico come un terremoto in un punto di partenza per una crescita culturale, economica, produttiva. Epicentro è un elogio ai sognatori, a tutti coloro che hanno creduto che fosse possibile trasformare qualcosa di terribile, l'epicentro di un terremoto, in qualcosa di importante. A queste persone, che sono riuscite a mettersi in gioco, con grande fatica ma con passione e dedizione, è dedicato questo vino.

REGIONE: SICILIA

DENOMINAZIONE: SICILIA DOC

VARIETÀ: NERO D'AVOLA

VOLUME ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



VINIFICAZIONE:

La vinificazione prevede 15-20 giorni di macerazione sulle bucce. Segue la maturazione di 18 mesi in tonneau da 500 litri ed in ultimo l'affinamento in bottiglia non inferiore a 6-8 mesi.

COLORE:

Il vino presenta un colore rosso rubino scuro e impenetrabile.

NASO:

All'olfatto sono evidenti profumi di frutta matura, espressi però con note acidule, non di confettura. Completano il quadro sentori di spezie dolci.

PALATO:

Il sorso è fresco, ricco, ben equilibrato e lungo. Delicati i tannini.

ABBINAMENTI:

Grigliate di carni rosse, formaggi di lunga stagionatura, stufato di selvaggina

PACKAGING:

BT PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 19

CARTONI PER PALLET: 95

EAN BOTTIGLIA: 8033765252928

EAN CARTONE: 8033765252935



EPICENTRO



EPICENTRO

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC Riserva

"Epicentro" is not just a wine, "Epicentro" is a story. It is the story of a territory – and even more of a land – that has been able to transform a catastrophic event such as an earthquake into a starting point for cultural, economic and productive growth. Epicentro is a eulogy to dreamers, to all those who have managed in fifty years to change the meaning of the term, to get involved, or rather, in this specific case, to "take the field" with great effort but with passion and dedication.

REGION: SICILIA

DENOMINATION: SICILIA DOC

VARIETAL: NERO D'AVOLA

ALCOHOL: 14%

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C



VINIFICATION:

Vinification involves 15-20 days of maceration on the skins. This is followed by 18 months of maturation in 500-litre tonneaux and finally refinement in the bottle for no less than 6-8 months.

COLOUR:

Wine with an intense ruby red colour with violet reflections.

NOSE:

On the nose, ripe fruit aromas are evident, but expressed with acidulous, not candied or jam-like. Hints of seet spices complete the bouquet.

FLAVOUR:

The taste is fresh, rich, well-balanced, and long-lasting. Delicate tannins.

FOOD PAIRINGS:

Grilled red meats, mature cheeses, game stew.

PACKAGING:

BT PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 19

BOXES PER PALLET: 95

BOTTLE EAN: 8033765252928

BOX EAN: 8033765252935

