

DC
DONNADICOPPE
GIBELLINA



NATIVO

Passito - Nero D'Avola

- Provenienza/Production area Sicilia Occidentale/Western Sicily
Valle del Belice
Gibellina
- Uve/Grapes Variety Nero d'Avola
- Sistema di allevamento Cordone Speronato
Cultivation System Strained cordon
- Densità/Plants density 5000-6000 Piante/ha 5000-6000 plants/ha
Altezza/Altitude 400-500 s.l.m./400-500 a.s.l.
- Resa/Production 80-90 ql. /ha - 80-90 hls/ha
- Affinamento/Refining In silos di acciaio inox./In steel tanks,
2 mesi in bottiglia/2 months in bottle
- Colore/Colour Rosso rubino intenso/Intense Ruby red
- Profumo/Aroma Intenso e persistente, di ciliegia matura
Intense and persistent , ripe cherry
- Sapore/Flavour Morbido e vellutato, non troppo stucchevole
Soft and smooth, not too cloying
- Abbinamenti Ideale con dolci a base di cioccolato fondente
Food pairings Ideal with sweet dark chocolate
- Grado Alcolico/Alcohol 15.00 % Vol