



# COSTANTINO

WINES



SENTIMENTO SICILIANO

## CAPITOLO UNO

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**VITIGNO:**

Nero d'Avola 100%

**GRAPE VARIETY:**

Nero d'Avola 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Partinico\Monreale

**PRODUCTION AREA:**

Partinico\Monreale

**TIPO DI TERRENO:**

Calcareo\argilloso

**SOIL:**

Calcareous\Clayey

**VENDEMMIA:**

Manuale, ultima decade di settembre,  
prima di Ottobre

**HARVEST:**

Manual, last decade of September\first  
of October

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione alcolica con macerazione  
a temperatura controllata per 15 giorni.  
Affinamento di 120 giorni in barriques da 225 lt

**VINIFICATION:**

Alcoholic fermentation at controlled  
temperature for 15 days in steel tank.  
Aged for 120 days in barriques

**ALCOHOL:**

14,00 %

**ALCOHOL:**

14,00 %

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Di colore rosso intenso con riflessi porpora.  
L'aroma complesso ed intenso ricorda i frutti  
maturi, iris e spezie. Tannini rotondi e legno  
perfettamente armonizzato ne fanno un  
vino di immediata piacevolezza, nonostante  
l'importante struttura

**TASTING NOTES:**

Intense Red color with purple reflections.  
The Intense aroma recalls us mature berries,  
iris and spices. The taste is smooth  
and balanced. Rounded tannins and perfectly  
measured maturation in wood give a wine  
of instant pleasure

**ABBINAMENTI:**

Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi  
stagionati

**FOOD PAIRING:**

Ideal with grilled meats, game and mature  
cheeses

**RICONOSCIMENTI / AWARDS:**

Vendemmia 2012

Medaglia d'argento, Finger Lakes Competition 2016

87 punti, Annuario Luca Maroni 2016

85 punti, Guida Oro I Vini di Veronelli 2017