



DENOMINAZIONE / APPELLATION:

Terre Siciliane DOP

VITIGNI / VINEYARD:

Nero d'Avola 100%

ALCOL / ALCOHOL: 13,5%

FORMATO / FORMAT: 0.75l

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:

16/18 °C

TIPOLOGIA / TYPOLOGY:

Rosso / Red



Cantine Burgò

**TERRE SICILIANE NERO D'AVOLA DOP
GROTTA SCURATI**

Il Nero d'Avola delle Cantine Burgò prende il nome di "Grotta Scurati" dall'omonima grotta presente nel meraviglioso borgo medievale di Custonaci. Da una macerazione delle uve di 8 giorni e da un affinamento di circa 8 mesi in vasche di acciaio nasce un Terre Siciliane DOP.

The "Nero d'avola" of the "Cantine burgò" takes the name of "Grotta Scurati" from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci. From an eight-days maceration of the grapes and from an aging of about eight months in steel tanks grows one "Terre Siciliane DOP".



DEGUSTAZIONE / TASTE

Si presenta con un colore rosso rubino, con sentori frutti rossi giovani e freschi. Al palato risulta molto piacevole, rotondo ed equilibrato.

It shows up with a ruby red color with nuances tending to purple. From the olfactory examination emerge scents of young and fresh red fruits. The wine results very pleasant, round and well-balanced on the palate.



ABBINAMENTI / MATCH

Da bere a tutto pasto, è adatto ad accompagnare carni bianche, rosse e formaggi mediamente stagionati.

To drink during the whole meal, it's suitable to pair with white meat, red meat and with medium-aged cheese.



SCHEDA TECNICA NERO D'AVOLA

TIPO DI VINO: Rosso

DENOMINAZIONE: Terre Siciliane DOP

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia - Bruca
(Buseto Palizzolo)

TERRITORI: I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

ALTITUDINE: 300m S.L.M

COMPOSIZIONE SUOLO: Suoli caldi e a medio impasto

UVE: 100% Nero d'Avola

VIGNETI: La densità dei nostri vigneti, allevati a controspalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

VENDEMMIA: Le uve vengono vendemmiate a mano i primi di settembre

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale dopo una macerazione di 10-15 gg ad una temperatura di 18-22 °C

AFFINAMENTO: In acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino pastoso ed intenso

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol

FORMATO: 75 cl

TECHNICAL DATE SHEET NERO D'AVOLA

TYPOLGY: Red

DENOMINATION: Terre Siciliane DOP

ORIGIN: Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

VINEYARD EXPOSITION: The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

ALTITUDE: 300m ASL

SOIL COMPOSITION: Warm soils and medium texture

GRAPE VARIETY: 100% Nero d'Avola

VINES: The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

HARVESTING: The grapes are hand-harvested at the beginning of september

VINIFICATION: Traditional vinification after a maceration of 10-15 days at a temperature of 18-22 °C

AGING: Steel tanks

TASTING NOTES: Mellow and intense wine

ALCOHOL LEVEL: 13,5% vol

FORMAT: 75 cl