



CONSOLI®

VINI DAL 1920

L'origine di questo vitigno in terra di Trinacria risale presumibilmente al XII secolo a.C. ed è stato probabilmente importato (come è accaduto per altri vitigni) dai Fenici. Il Nero D'Avola è l'espressione autoctona di questo vino in Sicilia. Il territorio dove questo rosso affonda le sue radici è situato nel comune di Avola in provincia di Siracusa, in cui esistono testimonianze della sua presenza risalenti al secolo XV. L'insediamento di questo vitigno in suddette terre è stato possibile grazie alla presenza dei monti Iblei, i quali, facendo da scudo alle provincie di Ragusa, Siracusa e Catania, proteggono le vallate sottostanti dai venti di Maestrale e Tramontana, rendendo così il clima invernale estremamente mite. Il Nero d'Avola, oggi, può definirsi il principe dei vini siciliani.

LE BORGATE SILVER LABEL NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta.

La coltivazione dei vigneti ubicati in bassa collina, non lontano dal mare avviene su terreni di medio impasto di natura argillosa. Il Nero d'Avola, grazie all'introduzione di particolari criteri di lavorazione in vigna ha permesso di portare il mosto al giusto equilibrio organolettico delle uve rendendo il vino di gradevole beva. Vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

È prodotto da uve Nero d'Avola in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Rosso di colore rubino carico, al naso si presenta con sentori di frutta rossa e giusta speziatura. Di moderata balsamicità. Al gusto risulta equilibrato e di gradevole beva. Finale piacevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Nero d'Avola si accompagna con carni alla brace e con formaggi stagionati, in generale con piatti ricchi di sapore.