



# CONSOLI®

VINI DAL 1920

L'origine della vite 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, in cui questo rosso affonda le radici, è situato nel comune di Avola in provincia di Siracusa, dove 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 Province di Ragusa, Siracusa e Catania, proteggono le vallate sottostanti dai venti di Maestrale e Tramontana, rendendo il clima invernale estremamente mite. Il Nero d'Avola, oggi, può definirsi il principe dei vini siciliani.

## **NOBILTERRA**

### **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. Ormai è indubbia la sua affermazione come vino a bacca rossa dalle grandi qualità e di importante personalità. Il Nero d'Avola, grazie all'introduzione di particolari criteri di lavorazione in vigna, ha permesso di abbassare il contenuto di zuccheri e ad aumentarne l'acidità delle uve rendendolo una gradevole beva. Vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

È prodotto da uve Nero d'Avola in purezza.

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol.



## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° - 18°C.

## **ESAME ORGANOLETTICO**

Questo rosso di colore rubino cupo si presenta al naso con aromi di spezie scure, frutta rossa e mallo di noce. Tipico è il sentore di aromi balsamici. Al gusto si distingue l'equilibrio fra la robusta percezione della struttura e la morbidezza. Finale lungo e persistente.

## **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

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