

# Nero d'Avola



LUCCHESE

ALCAMO



## ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Rapitalà Camporeale

## ALLEVAMENTO

Vigneti a spalliere con 4.000 ceppi per ettaro

## RESA

80,00 ql di uva per ettaro

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce, fermentazione alla temperatura di 25/30°C in tini di acciaio inox termocondizionati.

## COLORE

Rosso rubino intenso

## ABBINAMENTI

Piatti di carni rosse, salumi, formaggi stagionati

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

[www.lucchesealcamo.it](http://www.lucchesealcamo.it)