

# MANTA D'ORO

SICILIA

*Denominazione di Origine Controllata*

NERO D'AVOLA

*Incantevole per le sue note fruttate, impreziosite da sentori speziati. Gran corpo e pregevole struttura, riesce ad abbinarsi ad ogni piatto.*

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa due mesi a temperatura controllata.

## PALLET

Cartoni per strato: 19 | File: 4

Cartoni per pallet: 76 | Bottiglie per pallet: 456

Peso per cartone: 8,4 kg | Peso per pallet: 638,4 kg

Misure cartone cm: 25,5x17,5x31 | H pedana cm: 140

Vitigno | NERO D'AVOLA 100%

Tipologia | DOC SICILIA

Provenienza | Sambuca di Sicilia (AG)

Codice Articolo | NAMGC

Colore | Rosso

Capacità | 75 cl

Grado Alcolico | 13,5 % Vol

Tappo | Sughero

Bottiglie per cartone | 6

EAN: 8 0023 0800 7103



GRAN MENZIONE 2014 - 2015  
VINITALY - CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE



MADAUDO

1945

Lardereria - Messina - Tel. +39 0903378556 - Fax +39 090337162 - [www.cantinemadaudo.com](http://www.cantinemadaudo.com)