

MARCO MACI[®]

scavia

Name: Sire

Production area: Sicily

Vineyard altitude: 400 mt above sea level

Grapes: Nero d'Avola

Training system: Spur pruning

Harvest: Manual in boxes

Period: September - October

Vinification: Soft pressing, fermentation at controlled temperature and maceration on the skins, 14 months in barrel

Color: Intense ruby red

Perfumes: Red fruits, pomgranade, mineral, vanilla

Flavor: Structured, well balanced, smooth

Alcohol content: 14.5%

Serving temperature: 16-18

Sugar content: 9

Nome: Sire

Zona di produzione: Sicilia

Altitudine media dei vigneti: 400 mt sopra il livello del mare

Uve: Nero d'avola

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale in cassetta

Periodo: Settembre - Ottobre

Vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce, 14 mesi in barrique

Colore: Rosso rubino intenso

Profumi: Frutta rossa, melograno, minerale, vaniglia

Sapore: Strutturato, ben bilanciato

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 16-18

Residuo zuccherino: 9



info@mmscavia.com



2 TROPHY MEDAL



3 DOUBLE GOLD MEDALS



6 GOLD MEDALS



5 SILVER MEDALS



1 BRONZE MEDAL

9 HIGH COMMENTS