



# URRIES

NERELLO MASCALESE | IGT TERRE SICILIANE



## TIPOLOGIA

Rosso - IGT Terre Siciliane



## VITIGNO

Nerello Mascalese



## VINIFICAZIONE

A lunga macerazione a temperatura controllata



## AFFINAMENTO

In acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi



## COLORE

Rubino tenue tendente al granato



## PROFUMO

Armonico e intenso con note di frutti di bosco e spezie



## AL PALATO

Secco, armonico e di grande sapidità



## GRADAZIONE

13% vol.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C



## TYPE OF WINE

Red - IGT Terre siciliane



## GRAPE VARIETY

Nerello Mascalese



## VINIFICATION

Long maceration at controlled temperature



## AGING

In stainless steel and then in bottles for 3 months



## COLOUR

Pale ruby red tending to garnet



## BOUQUET

Harmonious and intense with notes of berries and spices



## ON THE PALATE

Dry, harmonious and savory



## ALCOHOL CONT.

13% vol.



## SERVING TEMPERATURE

14°-16° C

## ABBINAMENTI

Primi e secondi piatti di selvaggina o funghi, salsiccia alla brace, carni rosse arrosto.

## MATCHES

First and second game courses, mushrooms, grilled sausages, red roast meat.