



Gaia Nero D'Avola

Sicilia D.O.C.
Denominazione
di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occidentale. 350 m s.l.m

UVAGGIO

100% NERO D'AVOLA. E' una delle uve nere più importanti della Sicilia.

COLORE

Rosso rubino vivido con riflessi viola.

PROFUMO

Sentori di amarena, prugna nera, fragola e tabacco, note salate e sentori di erbe secche si amalgamano tra loro.

SAPORE

Fruttato e speziato, con note di ciliegia, lampone, ribes nero e prugna secca.

METODO DI ALLEVAMENTO

A spalliera.

VENDEMMIA

Metà Agosto.

GRADO ALCOLICO

12% vol.

ABBINAMENTI

Si consiglia con antipasti a base di salumi, piatti principali come carni rosse e bianche arrostate, pizze, hamburger di carni premium, verdure in tempura e piatti con legumi. Perfetto con formaggi come Gorgonzola al tartufo e Cheddar.

FORMATO

0,750ml.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

INGREDIENTI

Uve, Agenti stabilizzanti (gomma arabica, poliaspartato di potassio), Antiossidanti (acido L-ascorbico), Conservanti (**solfiti**), Imbottigliato in atmosfera protettiva.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	313 kJ / 75 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,7g
di cui Zuccheri	0,7g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSUMO RESPONSABILE



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione

L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Bottiglia	Tappo		Capsula
GL 70	LDPE 4	C/ALU 90	C/PVC 90
Vetro	Silicone	A Vite in Alluminio	PVC
Raccolta Vetro	Raccolta Plastica	Raccolta Alluminio	Raccolta Plastica
Verifica le linee guida del tuo comune. Separa i componenti e smaltisci correttamente			





Gaia Nero D'Avola

Sicily D.O.C.
Denominazione
di Origine Controllata



PRODUCTION AREA
Western Sicily. 350 meters above sea level.

GRAPES
100% NERO D'AVOLA. It is one of the most important black grapes of Sicily.

COLOR
Vivid ruby red with purple reflections.

BOUQUET
Hints of black cherry, black plum, strawberry and tobacco, salty notes and hints of dried herbs blend together.

TASTE
Fruity and spicy, with notes of cherry, raspberry, blackcurrant and prune.

TRAINING METHOD
Espalier vineyard.

HARVEST
Mid-August.

ALCOHOL CONTENT
12% vol.

PAIRINGS
It is recommended with appetizers based on cold cuts, main courses such as roasted red and white meats, pizzas, premium meat burgers, tempura vegetables and dishes with legumes. Perfect with cheeses such as Gorgonzola with truffle and Cheddar.

SIZE
0,750ml.

ALLERGENS
Contains sulphites.

INGREDIENTS
Grapes, Stabilizing agents (gum arabic, potassium polyaspartate), Antioxidants (L-ascorbic acid), Preservatives (**sulphites**), Bottled in a protective atmosphere.



NUTRITIONAL INFORMATION

average values per 100ml	
Energy	313 kJ / 75 kcal
Fats	0 g
of which saturated fatty acids	0 g
Carbohydrates	1,7g
of which Sugars	0,7g
Proteins	0 g
Salt	0 g

DRINK RESPONSIBLY



WINE in MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Always drink in moderation.
Alcohol abuse is harmful to your health.

WASTE SORTING

Bottle	Cork		Capsule
GL 70	LDPE 4	C/ALU 90	C/PVC 90
Glass	Silicone	Aluminum screw cap	PVC
Glass Collection	Plastic Collection	Aluminum Collection	Plastic Collection
Check your local council guidelines. Separate components and dispose of properly.			

