



MARABINO

NOTO



CEPAGE

100% Nero d'Avola

SOL

Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Agriculture Biologique. Technique de vinification des vins rouges avec les peaux. Aucun ajout de soufre. Naturellement fermenté par des micro-organismes. Vieillis en fûts de chêne français (Rovere) de 60hl pendant 12 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge rubis profond
 - Nez : Fruits rouges, floral et épicé.
 - Bouche : Intense, légèrement tannique.
- S'accorde très bien avec du porc braisé, du thon grillé.

GRAPE VARIETY

100% Nero from Avola

SOIL

Limestone

VINIFICATION / AGEING

Organic farming. Technique of red wines vinification with skins. No addition of sulphur. Naturally fermented by microorganisms. Aged in French oak barrels (Rovere) of 60hl during 12 months.

TASTING

- Colour : Deep red ruby
 - Nose : Red berries, floral and spicy.
 - Mouth : Intense, slightly tannic.
- Perfect with braised pork, grilled tuna.