

ORGANIC
WINE

VEGAN FRIENDLY

PURA SICILIA
PURATO

GREEN
TO THE
EXTREME

GREEN
TO THE
EXTREME

La produzione dei vini Purato avviene nel pieno rispetto della natura, senza l'utilizzo di pesticidi o anticrittogamici. Purato è 100% biologico, rispetta l'ambiente ed è sostenibile in tutto il processo di produzione.

Purato è da sempre in prima linea e pioniera della sostenibilità ambientale fatta di azioni reali e misurazione di risultati, aderendo a standard internazionali.

La bottiglie e tutto il packaging dei vini Purato è sostenibile e costituito da materiali riciclabili.

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Uve: : 100% Nero d'Avola

Vendemmia: Le uve vengono raccolte a mano a fine Ottobre quando hanno raggiunto la perfetta maturazione e portate in cantina in piccoli contenitori per preservare al meglio la loro integrità.

Vinificazione: Le uve vengono pressate in modo molto soffice dopo la diraspatura. Nelle prime fasi della fermentazione, che dura circa 15 giorni ad una temperatura controllata di circa 28 °C, vengono effettuati continui rimontaggi per estrarre la giusta quantità di colore e tannini morbidi. Terminata la fermentazione procede alla svinatura ed alla fermentazione malolattica

Affinamento: il vino sosta sulle fecce fini per circa 2-3 mesi in vasche d'acciaio.

Note di degustazione: Dal colore rosso rubino intenso, il bouquet è fresco con frutti a bacca rossa. Rotondo e morbido dai tannini setosi, al palato presenta una piacevole beva.



PURATO_SICILIA



www.twpwines.com
THE WINE PEOPLE SRL - Via Maestri del Lavoro, 28 - 38121 - TRENTO - Italy
Tel +39 0461-961010 - Fax +39 0461-959786