SICILIA DOC NERO D’AVOLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
VITIGNI: 100% Nero d’Avola
ESAME ORGANOLETTICO:
Profumo: Profumo appena speziato e fruttato
Colore: rosso brillante
Sapore: Il gusto è morbido per via tannini maturi. Il retrogusto piacevole dà sensazioni di frutta raccolta a maturazione compiuta
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente con cacciagione, spezzatini di carne e tagliate. A ccompagna bene formaggi piccanti e pasta dura
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C
FORMATI: cl. 75
ALCOL: 13%

PRODUCTION AREA: Sicilia
GRAPES: 100% Nero d’Avola
ORGANOLEPTIC PROPERTIES:
Bouquet: fruity and slightly spicy
Color: intense red
Taste: The finish is rounded and fruity with well integrated tannins
SERVING SUGGESTION: ideal to accompany roasts, game meats, hard and spicy cheese
SERVING TEMPERATURE: 18°-20° C
BOTTLE SIZE: cl.75
ALCOL: 13%

ANBAUGEBIET: Sizilien
REBSORTEN: 100 % Nero d’Avola
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:
Duft: leicht würzig und fruchtig
Farbe: leuchtendes Rot
Geschmack: der Geschmack ist weich dank reifer Tannine. Der angenehme Nachhall vermittelt Eindrücke von vollreif geernteten Früchten
SPEISEEMPFEHLUNGEN: Hervorragend zu Wildgerichten, Fleischragouts und gegrillten Steaks. Passt sehr gut zu würzigen Hartkäsesorten.
SERVIERTEMPERATUR: 18–20 °C
FLASCHENGRÖSSE: 75 cl
ALKOHOL: 13 % vol

CONFEZIONE / PACKAGING / VERPACKUNG:
Etichetta: Berteletti
Bottiglia: Bordolese TS cl.75
Cartone da 6
EAN BT 8005890802064
EAN CRT 8005890809339

Berteletti
CANTINE IN LOZZOLO

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN: Uve, conservante: metabisolfito di potassio (solfiti).

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE / NÄHRWERTANGABEN: 310 kJ / 74 kcal

Limiti di legge

ITA

Pb: max 0,1 mg/l (secondo Reg. CE n°915/2023)
Cu: max 1 mg/l (secondo L. n. 238 del 12 .12.2016 , art. 25)
Zn: max 5 mg/l (secondo L. n. 238 del 12 .12.2016 , art. 25)
Alcol metilico : 350 mg/l per i vini rossi , 250 mg/l per vini bianchi / rosati (secondo L. n. 238 del 12.12.2016 , art. 24)
Derivati cianici: assenti (secondo D.M. 30.07.2003)
Anidride solforosa: max 150 mg/l vini rossi, 200 mg/l vini bianchi (secondo Reg. Delegato CE 934/2019); se con contenuto di zuccheri pari o superiore a 5g/l: 200 mg/l vini rossi, 250 mg/l vini bianchi
Ocratossina A :max 2,0 microgrammi/ litro (Reg. CE n°915/2023).

ENG

Pb:max 0.2 mg / l (according to EC Regulation n ° 915/2023)
Cu: max 1 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)
Zn: max 5 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)
Methyl Alcohol : 350 mg/l for red wine or 250mg/l for white and rose' wines (according to L. 12 December 2016 ,n. 238 , art. 24)
Cyanide derivatives: absent (according to DM 30.07.2003)
Sulphur dioxide: max 150 mg / l red wine, 200 mg / l white wines (according to Reg CE 934/2019); whether with sugar content equal to or greater than 5g / l 200 mg / l red wines, 250 mg / l white wines
Ochratoxin A .: max 2.0 micrograms / liter (Reg. 915/2023).

DE

Pb: max. 0,1 mg/l (gemäß VO (EG) Nr. 915/2023)
Cu: max. 1 mg/l (gemäß Gesetz Nr. 238 vom 12.12.2016, Art. 25)
Zn: max. 5 mg/l (gemäß Gesetz Nr. 238 vom 12.12.2016, Art. 25)
Methanol: 350 mg/l für Rotweine, 250 mg/l für Weiß- und Roséweine (gemäß Gesetz Nr. 238 vom 12.12.2016, Art. 24)
Cyanid-Derivate: nicht vorhanden (gemäß Ministerialerlass vom 30.07.2003)
Schwefeldioxid: max. 150 mg/l für Rotweine, 200 mg/l für Weißweine (gemäß delegierter VO (EG) Nr. 934/2019); bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 200 mg/l für Rotweine, 250 mg/l für Weißweine
Ochratoxin A: max. 2,0 Mikrogramm/Liter (VO (EG) Nr. 915/2023)

ITA Questo vino può essere conservato per un periodo medio. Mantiene le sue caratteristiche qualitative ottimali fino al 2°-3° anno di invecchiamento. E' consigliato mantenere le bottiglie a temperatura ambiente, in locale fresco, asciutto e al riparo dalla luce. Il prodotto contiene solfiti entro i limiti di legge. Sconsigliato il consumo a donne in gravidanza, minori, persone affette da patologie per le quali è sconsigliato il consumo di alcol, persone allergiche all'anidride solforosa.

ENG *This wine can be stored for an average period. It maintains its qualitative characteristics optimal until the 2nd -3rd year of aging. Keep in a cool and dry place with a controlled temperature between 16-18° and away from lights and sources of heat. The products contains sulphites within law limits. It isn't recommended consumption to pregnant women, minors, people with medical conditions for which it is not recommended alcohol consumption, people who are allergic to sulfur dioxide.*

DE *Dieser Wein kann über einen mittleren Zeitraum gelagert werden. Er behält seine optimalen Qualitätseigenschaften bis zum 2.–3. Reifungsjahr. Es wird empfohlen, die Flaschen bei Raumtemperatur in einem kühlen, trockenen und vor Licht geschützten Raum aufzubewahren. Das Produkt enthält Sulfite innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte. Vom Verzehr wird abgeraten für schwangere Frauen, Minderjährige, Personen mit Erkrankungen, bei denen Alkoholkonsum nicht empfohlen ist, sowie Personen mit einer Allergie gegen Schwefeldioxid.*

Ultima revisione / Last revision / Letzte Überarbeitung: 16.04.25

Berteletti
Cantine in Lozzolo