

# SARO

## ELORO PACHINO

### NERO D'AVOLA

#### DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il nome SARO è stato scelto in onore del fondatore della cantina.

**Zona di produzione:** Pachino, selezione di uve da antichi vigneti

**Vite:** Nero d'Avola

**Invecchiamento:** 9 mesi di barrique di rovere francese

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** Intenso ed elegante, con note di ciliegia, frutti di bosco, vaniglia e confettura di frutta

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

SARO: this name is given in honor of the founder of the winery.

**Area of production:** Pachino, selection of grapes from ancient vineyards

**Vine:** Nero d'Avola

**Aging:** 9 months in French oak barrels

**Colour:** deep ruby with purple reflections

**Bouquet:** Intense and elegant, with notes of cherry, red berries, vanilla and fruit jam

**Serving temperature:** 16/18°C

