

VITese NERO D'AVOLA

VITIGNO - Nero d'Avola 100%

VENDEMMIA - Tra la prima e la seconda decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ IMPIANTO - 4000 piante/Ha

RESA - 70 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 300-400 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - La raccolta avviene a mano in piccole casse da 20 kg tra fine agosto e i primi giorni di settembre. La macerazione delle bucce avviene a basse temperature per due giorni per l'estrazione di tannini dolci e delicati e del colore. La fermentazione alcolica avviene a 20° C per 12 giorni circa.

COLORE - Rosso rubino intenso

PROFUMO - Molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). Fragante, minerale (grafi-te), speziato

SAPORE - In bocca presenta un ottimo equilibrio di tannini ed acidità, gusto profondo, di gran spessore e struttura, ed elevata morbidezza. Intenso, persistente, fine.

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Aperitivi, formaggi stagionati e Ragusano DOP, salumi, Maialino dei Nebrodi, carne bianca, carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° e 18°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - Adatto all'invecchiamento

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

