

NERO D'AVOLA SICILIA DOC



100% Nero d'Avola

ALCOHOL

13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Rosso rubino intenso con sfumature violacee.



Questo Nero d'Avola è vinoso con sentori tipici di mora e amarena.



Al palato è straordinariamente rotondo e completo, con un equilibrio naturale tra tannino e acidità, struttura e lunghezza.



Questo vino può essere perfettamente abbinato a formaggi stagionati misti grazie al suo frutto straordinario.

È anche consigliato in accompagnamento ad una bistecca scottata.



INFORMAZIONI TECNICHE

AREA
Sicilia

SUPERFICIE
E ALTITUDINE
Collina e pianura | 0-300 m

TERRENO
E DENSITÀ PIANTE
Argilla | 4.500 piante/ha

TECNICA
DI VITICOLTURA
Guyot

PERIODO
DI VENDEMMIA
Inizio Settembre

Le uve dalle quali si origina questo Nero d'Avola, vengono raccolte completamente a mano. Esse vengono diraspate e poi tradizionalmente pigiate. La massa viene poi fermentata per 10 giorni a temperature di 25-26°C. Il vino rimane a contatto con le bucce per 8-10 giorni. La fermentazione malolattica avviene grazie all'inoculazione di batteri selezionati. Il vino trascorre poi fino a 3 mesi in vasche di acciaio inox, durante i quali si affina e si stabilizza prima di essere imbottigliato.