



NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Rosso strutturato e di grande longevità	100% Nero D'Avola	Niscemi (CL)

Il vitigno che meglio di tutti gli altri esprime il carattere enologico della Sicilia. Questo vino, ricavato scrupolosamente dalle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza la straordinaria eleganza e capacità di evolvere nel tempo del Nero d'Avola.

Note degustative: colore rosso rubino intenso caratteristico del vitigno. Con delicate e persistenti note di ribes, mirtillo e ciliegia. Pieno, vellutato e persistente, in un'elegante armonia d'insieme.

Abbinamenti: un vino che si abbina bene a grandi arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi maturi e saporiti.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

