

nero d'avola

**NERO
D'AVOLA** SICILIA

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Nero d'Avola

Tipo di terreno Calcareo – Argilloso di medio impasto

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia Manuale, fine settembre, inizio ottobre.

Resa ettaro 70 q.li/ha

Vinificazione Le uve vengono diraspate e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni a temperatura controllata non superiore ai 26 °C. Fermentazione malolattica interamente svolta, breve affinamento in barriques di rovere da 50 h.li, seguito da un affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al palato sentori di bacca, ciliegia, armonico e piacevolmente morbido, con tannini dolci e vivi. Al naso presenta vari sentori che richiamano la susina rossa, la marasca e altri frutti a bacca rossa più o meno matura. Un vino caldo ed equilibrato.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento con arrostiti di carne, costolette di maiale alla griglia, carne di vitello e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Nero d'Avola

Soil Calcareous / medium density clay

Traning System Sapling

Harvest By hand, end of September – beginning of October

Yield 70 q.li/ha

Vinification

The grapes are destemmed and vinified in stainless steel tanks, maceration on the skins takes 15 days at a controlled temperature not exceeding 26°C. Malolactic fermentation is allowed to finish completely before short ageing in oak barrels of 50 hectolitres. Further ageing is continued in the bottle for about 4 months.

Flavour Characteristics

Intense ruby red colour with violet hues. The palate: hints of blackberry and cherry, harmonious and pleasantly soft, with sweet and vivacious tannins. The nose: hints of red plum, wild cherries and other mature forest fruits. A warm and balanced wine.

Food Pairing

It matches perfectly with roasted meat, grilled pork chops, veal meat and medium-aged cheeses.

Service Temperature 16-18°C

Alcohol 14% vol

