

T H A M A T H À

**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 con tessitura fine e scheletro abbondante, e calcareo marnoso con tessitura media e scheletro abbondante.**Sistema di Allevamento** Cordone speronato bilaterale, Guyot.**Vendemmia** La raccolta viene effettuata la prima decade di ottobre con la selezione in vigneto e raccolta a mano.**Resa ettaro** 100 q.li/ha**Vinificazione**

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori orizzontali. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche [a fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in barriques da 225 litri dove ha completato la fermentazione malolattica. Successivamente, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

**Caratteristiche**

È un vino di grande struttura, morbido e ricco di tannini vellutati, dolce all'olfatto. Offre aromi di ciliegia nera, mora, mirtillo e leggero vegetale con note speziate di vaniglia e cioccolato. In bocca è caldo, avvolgente, di grande struttura e morbidezza. Pronto ad essere bevuto subito, ma sopporta bene l'invecchiamento.

**Abbinamenti**

Vino che esalta i sapori delle carni rosse, specialmente se alla brace, formaggi di media stagionatura e selvaggina nobile.

**Temperatura di servizio** 18-20°C**Gradazione alcolica** 14,5% vol**Appellation**

Protected Designation of Origin

**Colour** Red**Grape** Nero d'Avola**Soil** Calcareous fine or medium-bodied texture and abundant skeleton.**Traning System** Bilateral Spurred Cordon, Guyot.**Harvest** Selected at the vineyard in October and then hand-picked.**Yield** 10 tons/ha**Vinification**

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in horizontal vats. During this period (10-14 days), the wine completes the alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 30°C. The wine is then transferred in - to 225 lt wooden barriques to complete the malolactic fermentation. Successively the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

**Flavour Characteristics**

This is a well-structured wine, delicate, and rich with velvety tannins and sweet-smelling. It offers aromas of cherry, blackberry, bilberry, with nuances of vanilla and chocolate. The palate is worm and winding, it is soft with a great structure. Ready for immediate consumption but will stand the test of time.

**Food Pairing**

This wine brings out the best in roasted red meat, game and medium-aged cheese.

**Service Temperature** 18-20°C**Alcohol** 14,5% vol