



NERO D'AVOLA 2021

Denominazione: DOC Sicilia

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 6.500 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a cordone speronato

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60-70 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale nell'ultima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

Affinamento: maturazione in botti di rovere da 25 ettolitri per 12 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5,89 g/l

Ph: 3,4

Prima annata: 2010

Formati: bottiglia da 0,75 l

Note di degustazione:

Vista: rosso rubino intenso con bei riflessi porpora

Olfatto: intenso, con note di confettura di mora, frutti di bosco e delicati sentori di tabacco

Gusto: caldo, armonico, di buona struttura e persistenza e con tannini perfettamente equilibrati

Abbinamenti:

Perfetto con i piatti della cucina mediterranea, ottimo con primi saporiti, secondi a base di carne, salumi e formaggi stagionati