

# NERO D'AVOLA



**Varietà:** 100% Nero D'Avola

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Località di produzione:** Partinico (PA), Sicilia

**Tenore alcolico:** 14% vol

**Provenienza uve:** Contrada Lavatore

**Tipologia del terreno:** tufo calcareo

**Esposizione e altitudine:** nord ovest - 350 / 370 m s.l.m

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4500

**Età media delle viti:** 15 anni

**Resa uva per ha in q.Li:** 90

**Vendemmia:** inizio settembre

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

**Fermentazione:** acciaio inox

**Temperature di fermentazione:** 25° C

**Durata della fermentazione:** 12 giorni

**Affinamento:** 12 mesi in botti da 25 Hl

**Modalità di stabilizzazione:** filtrazione ad 1 micron

**Conservazione:** 5 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso amarena, dal ricco bouquet di prugna, marmellata di frutti di bosco, vaniglia e note balsamiche. Al palato è corposo, fresco con tannini esuberanti in gioventù e un delizioso finale speziato.

