

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.

