

ZATIR

# NERO D'AVOLA



**Varietà:** 100% Nero D'Avola

**Classificazione:** DOC Sicilia

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

**Tenore alcolico:** 13% vol

**Provenienza uve:** Contrada Lavatore

**Tipologia del terreno:** tufo calcareo

**Esposizione e altitudine:** ovest - 350/370 mt  
slm

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4.500

**Età media delle viti:** 15 anni

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

**Vendemmia:** fine settembre

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

**Fermentazione:** acciaio inox

**Temperature di fermentazione:** 25° C

**Durata della fermentazione:** 12 giorni

**Affinamento:** acciaio

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

**Conservazione:** 3/4 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Spontaneo e fruttato. Un Nero d'Avola dotato di un gradevole bouquet di frutti di bosco dove emergono ribes croccanti e confettura di ciliegie. In bocca è fresco e morbido grazie a tannini gentili.

