

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.

