

Nero d'Avola

Denominazione: DOC SICILIA

Vitigno: NERO D'AVOLA

Territorio: Marsala, VIGNA SINUBÌO.

Tipo coltivazione: Controspalliera, sesto 2,40 m X 1,20 m

Età vigneto: 20 anni

Altitudine: 90 m

Tipo terreno: Franco tendente al sabbioso, orientazione Nord ovest- Sud est.

Lavorazioni in vigneto: diradamento dei grappoli, lavorazioni del suolo manuali con zappe e con l'eventuale ausilio di coltivatori.

Vendemmia: ultima settimana di settembre, le uve sono raccolte a mano e con un'accurata cernita riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina

Vinificazione: Le uve appena vendemmiate vengono portate in cantina, l'uva viene diraspata, pigiata delicatamente e trasferita in vasche d'acciaio.

Successivamente si procede con una macerazione prefermentativa di qualche ora che precede l'avvio della fermentazione, quest'ultima avviene ad una temperatura di 24°-26°, con la durata di circa 10 giorni, dopo circa tre settimane dal consumo totale degli zuccheri si procede con la svinatura.

In seguito alla svinatura il vino permane per circa tre settimane in vasca d'acciaio dove svolge e completa la fermentazione malolattica.

Affinamento: In Barriques di rovere francese di secondo passaggio, il vino vi permane per 9 mesi, successivamente affinerà in bottiglia per circa 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il colore si presenta rosso rubino, poco intenso; L'odore è fruttato e speziato con sentori eleganti di frutti rossi, vaniglia e pepe nero; al palato è ampio e piacevolmente tannico.

Bottiglie Prodotte: circa 600

Abbinamento: Carne rossa e selvaggina.