



CANTINE LAVORATA

Italia



Nero d'Avola

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata Sicilia

Varietà delle uve

100% Nero d'Avola

Vigneti

Area sud-occidentale della Sicilia, con filari da 200 a 400 metri di altezza s.l.m.

Suolo

Argilloso-Calcareo

Vendemmia

Periodo compreso da fine agosto a metà settembre. La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in rosso con fermentazione a freddo

Affinamento

Dopo 6 mesi in barrique, viene conservato in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

14%

Acidità totale

5 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore rosso violaceo, compatto, limpido e abbastanza consistente

Analisi olfattiva: molto intenso, complesso e fine. Offre importanti note fruttate che spaziano dall'amarena alla susina matura e coinvolge altri frutti rossi freschi come le fragoline di bosco e il lampone, seguiti da nuance floreali di rose rosse e violette, cuoio, sentori di sottobosco e mallo di noce crudo, oltre a note legnose e una speziatura di chiodi garofano.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e morbido; abbastanza fresco e sapido, con un tannino carico e vellutato. Il corpo è senz'altro pieno ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, molto persistente, elegante e armonico.

Temperatura di servizio: 16-18 °C