

Nero d'Avola

› **Nero d'Avola**
DOC • Sicilia
Vino biologico



Vigneto

Le uve provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 140 metri s.l.m. Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa ed un tipico scheletro ciottoloso.

Vendemmia

Tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino, con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegie, more). In bocca è ricco, con un acidità tipica del Nero d'Avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva.