

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido



DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO

Intenso, fruttato di marasca e lampone, complesso

SAPORE

Ampio e vellutato, buona la struttura e persistenza aromatica

Calanica

NERO D'AVOLA



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

VENDEMMIA

Uva raccolta a mano nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale, con una equilibrata macerazione sulle bucce, segue una attenta fermentazione malolattica

MATURAZIONE

A temperatura controllata fino a gennaio

AFFINAMENTO

Un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

12,5 - 13,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con piatti a base di pesce e carni bianche

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Oltre 2 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2020