

NERO D'AVOLA



Vitigno Nero d'Avola in purezza
Classificazione Rosso IGT Terre siciliane e Rosso DOC Sicilia
Colore Rosso rubino con riflessi granata
Profumo Intenso e persistente con note di spezie
Sapore Pieno di robusta struttura

Abbinamenti Piatti a base di carne, selvaggina, formaggi

Gradazione 13-14 % vol.
Temperatura 20° C

Comune di produzione Monreale (PA)

Uve 100% Nero d'Avola
Anno di impianto 1997- 2005
Altimetria da 350 a 390 m. s.l.m.
Terreno mediamente calcareo con argille miste e tessitura mediamente grossolana.
Resa per ettaro 80-100 q.li/ ha
Sistema di allevamento Controspalliera
Densità di impianto 4000 piante per ettaro
Sistema di potatura Cordone speronato - Guyot

Periodo di vendemmia fine Settembre - inizio Ottobre
Trasporto Con sistemi in atmosfera controllata
Vinificazione Fermentazione in acciaio inox con Macerazione per 10-12 giorni alla temperatura di 26-30 °C.

Maturazione in acciaio inox ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.