



**CANTINE  
AMATO**

**GAUDIS**

## NERO D' AVOLA SICILIA DOC



**Varietà:** Nero d'Avola 100%.

**Classificazione:** DOC Sicilia



**Provenienza uve:** Valle dello Jato (PA)



**Terreni:** mediamente calcarei con argille miste e tessitura mediamente grossolana.

**Altitudine:** da 300 a 390 m.s.l.m.



**Resa:** 2 kg / pianta

**Piante per ettaro:** 4000

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Sistema di potatura:** Guyot

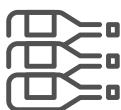


**Vendemmia:** Seconda decade di Settembre.



**Vinificazione:** fermentazione a contatto con le bucce a 26-28 °C per 10 – 12 giorni.

Fermentazione malolattica spontanea in acciaio inox.



**Maturazione:** in vasche di acciaio ed in fusti di rovere per almeno 1 anno. Prima dell'imbottigliamento il vino affinato in acciaio viene assemblato con quello affinato in legno.

Affinamento in bottiglia della durata minima di 6 mesi.