



**CANTINE
AMATO**

GAUDIS

SARO

NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C.



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

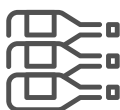


Vendemmia: Seconda decade di Settembre.



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.