

Sens(i)verso Nero d'Avola 2010

BIODINAMICO

Da uno spazio geografico di pochi ettari, determinatosi naturalmente negli anni grazie all'amore e alle sapienti cure che abbiamo profuso ai nostri vigneti ed al terreno che li cresce; in un sistema biologico-biodinamico unico per caratteristiche e tipicità, da pochi grappoli per ceppo, dal rispetto per quanto è già presente in natura e che in cantina si conserva dentro una bottiglia, da tutto questo nasce un vino irripetibile che esprime il sapere del territorio che l'ha prodotto.



CLASSIFICAZIONE

IGT Sicilia Rosso.

CERTIFICAZIONE

Biologico.

ENOLOGO RESPONSABILE DELLA QUALITÀ

Gianfranco Cordero.

RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE

Giuseppe Prisinzano

VITIGNI

100% Nero d'Avola biodinamico.

UBICAZIONE VIGNETI

Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia 400 m. s.l.m.

COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

N. CEPPI PER ETTARO

4.000.

RESA PER ETTARO

4.000 kg.

VENDEMMIA

Raccolta manuale: seconda decade di settembre.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale in rosso in serbatoi di cemento 100 hl. senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delastage max 32°C.



Sens(i)nverso Nero d'Avola 2010

BIODINAMICO

PERIODO DI FERMENTAZIONE

15 giorni con macerazione sulle bucce.

MATURAZIONE

Affinamento in botti di rovere da 20 hl. per 24 mesi e poi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14,0% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. È subito visibile la sua consistenza. Al naso è pulito, deciso ed etereo con profumi di lampone e ciliegia insieme a quelli di viola e rosa con nota finale di leggera tostatura.

Al palato è fresco con ritrovate note di frutti rossi e tannini morbidi e ben levigati.

Il suo aroma non lascia spazio all'indifferenza. La sua persistenza gradevolmente lunga stimola l'assaggiatore a berne un altro sorso.

BICCHIERE

Calice ampio e trasparente di medio peso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

16 - 18° C.

ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carne alla griglia ed arrosto; formaggi a media stagionatura.

FORMATO

750 ml.