

## Nero d'Avola 2012

Ottenuto dal più tradizionale vitigno siciliano Nero d'Avola vinificato a completa maturazione. Vino di media struttura tannica con equilibrato rapporto organolettico. Molto siciliano in tutti i suoi caratteri, moderno e contemporaneo nel gusto.



### CLASSIFICAZIONE

IGT Sicilia Rosso.

### ENOLOGO

Gianfranco Cordero.

### VITIGNI

Nero d'Avola 100%.

### UBICAZIONE VIGNETI

Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia.

### COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

### N. CEPPI PER ETTARO

4.000.

### RESA PER ETTARO

8.000 kg.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale: prima decade di settembre.

### TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale in rosso, in tini di acciaio a temperatura controllata di 24/28°C.

### PERIODO DI FERMENTAZIONE

12 giorni con macerazione sulle bucce.

### MATURAZIONE

Per 9 mesi in serbatoi d'acciaio per 3 mesi in bottiglia.

## Nero d'Avola 2012

### GRADO ALCOLICO

13,5% in vol.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

200.000.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Nero d'Avola si presenta con un colore rosso rubino intenso con unghia leggermente sfumata sul viola. Buona la limpidezza e la concentrazione. Offre all'esame olfattivo profumi che evocano aromi di frutta rossa intensi, piacevoli e comunque freschi. In bocca si offre generoso con venature fruttate e speziate. Di buon corpo è tuttavia molto gradevole e ottimo da sorseggiare.

### BICCHIERE

Calice ampio e trasparente di medio peso.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

16 - 18° C.

### ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carni bianche saporite e carni rosse; formaggi a pasta dura.

### FORMATO

750 ml.