



NERO D'AVOLA

Vendemmia 2017

Le basse rese nel vigneto garantiscono una vendemmia di alta qualità e concentrazione. La scelta di affinare il vino in parte in legno e in parte in acciaio, ci permette di abbinare le note fresche e fruttate di un vino giovane, con aromi di spezie e liquirizia estremamente eleganti, indicatori inoltre di un buon potenziale evolutivo nel tempo.

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour - Monreale (PA) - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** cordone speronato
- **Densità di ceppi per ha:** 4.000
- **Resa quintali di uva per ha:** 75 ql
- **Fermentazione:** tradizionale in rosso
- **Temperatura di fermentazione:** 28°C
- **Durata della fermentazione:** 20 giorni
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** per il 30% della massa in barili di Rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio.
- **Gradazione alcolica:** 14% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,51 - AT 5,7 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 30,2 g/l

