

NERO D'AVOLA 16 FILARI DOC SICILIA

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Macellarotto nell'agro di Camporeale

SUOLO: collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro

ALTITUDINE: 500 metri s.l.m.

ANNO D'IMPIANTO: 1998

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: controspalliera allevata a Guyot

VITICOLTURA: vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiatura

PIANTE PER ETTARO: 3.500

RESA: 50 quintali/ettaro

VENDEMMIA: raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg

FERMENTAZIONE: dopo la diraspatura, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliero tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni

AFFINAMENTO: 8 mesi in tonneau di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima del rilascio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei

OLFATTO: note variegata che spaziano dai toni fruttati di more, ciliegie, lamponi a quelli speziati di rosmarino, tabacco, chiodi di garofano

PALATO: grande struttura con acidità bilanciata e tannini fini, setosi ma vivi e ben presenti a conferire la giusta vivacità e piacevole lunghezza al vino