

# 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-invaiaatura

**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