



# NERO D'AVOLA

*Doc Sicilia*



**Tipologia:** rosso

**Classificazione:** IGT  
(Indicazione Geografica Tipica)  
Terre Siciliane

**Vitigni:** Nero d'Avola 100%  
Zona di produzione: Mazara del  
Vallo (TP), Sicilia  
nordoccidentale (Italy)

**Terreni:** terreno di medio  
impasto, ricco in scheletro e  
ciottoli, dalla buona dotazione  
minerale

**Altimetria:** 100/150 metri  
s.l.m.

**Viticultura:** cordone speronato  
con densità d'impianto  
medio/alta (5000 ceppi/ha)

**Clima:** insulare-mediterraneo  
con inverni miti ed estati  
ventilate

**Vendemmia:** dalla metà alla  
fine di agosto, sempre in base  
all'annata e alla maturazione  
dell'uva

**Vinificazione:** diraspapigiatura  
soffice con macerazione dai 10  
ai 15 giorni, variabile a seconda  
dell'annata. L'estrazione  
avviene tramite tradizionali  
rimontaggi. Temperatura di  
fermentazione di 26°C

**Maturazione:** a fermentazione  
malolattica svolta, il vino affina  
per 3/4 mesi in serbatoi di  
acciaio e per altri 3/4 mesi in  
bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5%

## ANALISI SENSORIALE

**Visiva:** colore rosso rubino con  
riflessi porpora

**Olfattiva:** profumi intensi di  
frutti rossi maturi, mora  
selvatica con delicate note di  
liquirizia

**Gustativa:** pieno, morbido,  
gradevolmente vinoso ed  
equilibrato

**Abbinamento:** ottimo con  
formaggi di media  
stagionatura e carne al forno  
con patate  
Temperatura di servizio:  
17/18°C