



Bausa

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Il Nero d'Avola è l'espressione di una particolare vite autoctona della Sicilia. È stato per secoli di fondamentale importanza nella produzione di molti vini siciliani prevalendo, però, il suo uso come vino da taglio. Ed è solo a partire dagli anni '70 del secolo scorso che inizia, finalmente, una seria sperimentazione su questo vitigno, al fine di studiarlo e valorizzarlo. Questo vino, oggi, è definito il principe dei vitigni siciliani.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Nero d'Avola 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 350 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 85 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, diciotto mesi in tonnoau.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, di buona limpidezza e consistenza, si riconoscono i tipici caratteri varietali, quali: sentori di prugna, ciliegia nera sotto spirito, con note di viola e spezie (noce moscata e chiodi di garofano), aprendosi, si riconoscono intense sfumature di tabacco. In bocca è asciutto, fruttato con buona acidità, primeggiano il calore e la sensazione di tannini vellutati.

COME SI ABBINA

È un vino ideale per essere abbinato a formaggi stagionati, primi piatti importanti, carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

