



Nero d'Avola

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: 300 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 4500 piante per ettaro.

Resa: 95 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in botti da 3000 lt.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, l'aroma è complesso, con note di prugna secca, ciliegia, mora, ribes nero, e lampone. Il profumo è avvolgente, fruttato di marasca e lampone, gradevolmente equilibrato. Il sapore è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

COME SI ABBINA

Particolarmente indicato per piatti a base di carni rosse e per alcuni formaggi mediamente stagionati, si abbina bene a primi piatti succulenti.

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

