

NERO D'AVOLA D.O.C. Sicilia



Su terreni argillosi, ricchi in calcare e potassio si adagiano giovani e vigorosi i vigneti di Nero d'Avola, impiantati a partire dal 2005 con un sistema di allevamento guyot a spalliera.

Dalla più significativa uva a bacca rossa siciliana nasce il Nero d'Avola Filari, vino complesso e dalla spiccata personalità, che esprime a pieno il suo territorio attraverso un mirabile equilibrio ed una sorprendente gradevolezza di beva.

Note di degustazione:

Vitigno: 100% Nero D'Avola

Tipologia: Rosso - D.O.C. Sicilia

Colore: Rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi.

Olfatto: Caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di prugna, lampone, mora, ciliegia, viola, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato.

Palato: Intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa e la soave lunga persistenza.

Abbinamenti: Ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno

Calice: Leggermente panciuto, di altezza e grandezza media

Temperatura di servizio: 16°C

Gradazione alcolica: 13% vol.

Caratteristiche tecniche

Tipologia del terreno: Collinare, franco argilloso

Altitudine: 380 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2005

Zona di produzione: Contrada Costiere Contessa Entellina (PA)

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 80 Quintali

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Fermentazione alcolica: 7 giorni a 23-26 °C in serbatoi d'acciaio

Macerazione: 12 giorni circa, a temperatura controllata

Affinamento: 8 mesi in silos di acciaio e 6 mesi a temperatura controllata (18° C)



Logistica

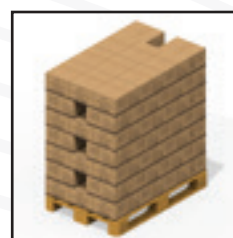


Scatola:

6 bottiglie di 750ml

Dimensioni scatola:

31 x 25 x h17cm



Pallet:

11 Scatole per livello
7 Livelli per pallet
77 Scatole per pallet
462 Botiglie per Pallet

Dimensioni Pallet:

80 x 120 x h130cm