



NERO D'AVOLA | I TERRITORIALI

Il principe dei vitigni rossi siciliani esprime, in quest'area, netti sentori di frutti rossi e sfumature floreali.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Nero d'Avola

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a cordone speronato

ESTENSIONE DEL VIGNETO 10 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 90 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 25 - 27°C. Macerazione 15 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento 30% in barrique, 70% in acciaio per 6 mesi. Affinamento in bottiglia 120 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO Fruttato con note di ciliegia e frutti rossi

PALATO Fresco, fruttato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C