



NOTO D.O.C.

NERO D'AVOLA



SCHEDA TECNICA



NOTO D.O.C.

NERO D'AVOLA

Dal lavoro attento di ogni giorno e dal sapere degli esperti nasce un vino che rispecchia a pieno l'autentico gusto siciliano e la sua eccezionalità, grazie al connubio tra l'impronta di antiche civiltà e condizioni climatiche ottimali. Il nostro vino Doc Noto è il fiore all'occhiello dell'azienda e trae origine dal Vitigno Nero d'Avola nei vigneti di contrada Buonivini Agro di Noto.

Il territorio è rinomato per la varietà di Nero D'Avola prodotta, unica al mondo, e rientra nell'area di denominazione di origine DOC Noto, da cui il vino prende il nome.

Il vino è affinato in barrique, presenta un colore intenso, ha un gusto elegante e persistente che lo rende molto piacevole al palato. Ideale da abbinare a carni rosse, formaggi stagionati, salumi e selvaggina.



Classificazione	DOC Noto Nero d'Avola
Vitigno	Nero d'Avola
Zona di produzione	C.da Buonivini Agro di Noto
Tipologia di terreno	Calcereo a medio impasto
Colore	Rosso intenso e profondo con vivaci riflessi violacei
Gradazione alcolica	13,5 %
Acidità totale	5,40 g/l - Ph: 3.45
Affinamento in legno	6/8 mesi barrique
Altitudine	50 metri s.l.m. pianeggiante
Densità d'impianto	4'600 piante/ettaro
Sistema di allevamento	ad alberello con potatura Guyot
Resa uva	80-90 q/ettaro in relazione all'annata
Epoca di raccolta	fine mese di settembre
Sistema di vinificazione	pigiadiraspatura e fermentazione con le bucce per 7-8 giorni a 24-25 °C
Macerazione	8 giorni
Conservazione e affinamento	acciaio e legno, imbottigliamento nel giugno-luglio successivo alla vendemmia
Conservazione in bottiglia	4-5 anni in ambiente idoneo a 15-16 °C
Temperatura per la degustazione	20-22 °C