



ELORO D.O.C.

NERO D'AVOLA



SCHEDA TECNICA



ELORO D.O.C.

NERO D'AVOLA

Nasce tra terra e mare, il quale gli conferisce un pizzico di salinità e un gusto decisamente unico legato ai sapori dell'isola. L'Eloro Doc è la nostra etichetta creata per essere più amabile al palato, prodotta da Vitigno Nero D'Avola.

Il vigneto è situato in contrada Sichilli, tra Noto e Pachino, area che rientra nella zona di denominazione di origine DOC Eloro da cui il vino prende il nome.

Si tratta del vigneto più antico dell'azienda e la coltivazione avviene tramite sistemi di allevamento e raccolta tradizionali.

Il risultato è un vino rosso carico di colore, fresco, profumato, con una spiccata gradevolezza di palato associato a una buona versatilità negli abbinamenti a tavola.



Classificazione	DOC Eloro Nero d'Avola
Vitigno	Nero d'Avola
Zona di produzione	C.da Sichilli
Tipologia di terreno	Calcereo a medio impasto
Colore	Rosso intenso con riflessi violacei
Gradazione alcolica	14 %
Acidità totale	6,40 g/l - Ph: 3.40
Affinamento in legno	4/6 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 26-28 °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

