



sikilia
nero d'avola
d.o.p Sicilia



S C H E D A T E C N I C A



sikilia

nero d'avola

d.o.p Sicilia

Nato in contrada Sichilli, in prossimità di Marzamemi, da terreni argillosi vicini al mare da cui trae profumi e sapori, il Nero D'Avola DOP Sikilia è espressione di una delle aree più rinomate della Sicilia.

Un vino più giovane e fresco, dal colore rosso rubino intenso, particolarmente fruttato e floreale. Grazie all'affinamento breve in legno esprime a pieno i sentori primari e presenta una buona acidità. Piacevole da gustare con i suoi sentori a bacca rossa, leggeri aromi speziati e note di carruba.



Classificazione	DOP Sicilia Nero d'Avola
Vitigno	Nero d'Avola
Zona di produzione	C.da Sichilli, Noto
Tipologia di terreno	di medio impasto, bianco calcareo, leggermente ondulato
Resa uva	85-90 q. ettaro
Colore	Rosso rubino intenso
Gradazione alcolica	13,00 %
Acidità totale	5,30 g/l - Ph: 3.48
Altitudine	40-60 metri s.l.m.
Densità d'impianto	5'000 piante/ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura Guyot cordone speronato
Epoca di raccolta	seconda e terza decade di settembre
Sistema di vinificazione	pigiadiraspatura e fermentazione con le bucce in acciaio per 6-7 giorni a 25-26° C
Fermentazione malolattica	Si
Conservazione e affinamento	acciaio e botti in legno
Affinamento in legno	breve, 2 mesi
Sensazioni olfattive	particolarmente fruttato e floreale con sentori speziati, sentori di ciliegia, mirtilli e note di carruba.
Sensazioni gustative	leggera acidità, spiccata alcolicità, forti tannini e molto corpo
Temperatura per la degustazione	18-24° C
Abbinamento ai cibi	primi piatti della cucina tipica siciliana, carne rossa alla griglia e selvaggina, legumi e funghi oltre a formaggi stagionati

