

TENUTE DI FAMIGLIA



# GAZZEROTTA

## NERO D'AVOLA

### ROSSO SICILIA DOC

*Gazzerotta, dal nome delle eleganti gazze bianche e nere che sorvolano i campi brulli in autunno. Da uve nero d'avola nasce un rosso morbido e strutturato.*

#### UVE

Nero d'Avola in purezza

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Gazzerotta

Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

#### TERROIR

**Terreno:** caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

**Altimetria:** 20m sul livello del mare.

**Clima:** area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affina almeno 24 mesi in vasche di acciaio e barrique.

#### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso e brillante.

**Profumo:** molto fruttato al naso, con prevalenza di note di frutta rossa e frutta leggermente passita. Una lieve speziatura accompagna il profumo di viola e le dolci note di miele di castagno.

**Gusto:** caldo, moderatamente morbido e sapido, con un buon tannino.

#### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad un classico risotto ai funghi o ad un piatto di carne ai ferri.

Stupisce con il curry di pesce. Servire a 18°-19°C.

#### GRADO ALCOLICO

14% vol

#### FORMATO

75 cl / 1,5 lt