



MATERICO NERO D'AVOLA ROSSO SICILIA DOC

Ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel pieno rispetto della terra, un rosso fresco e speziato, che riporta al naso piacevoli nuances fruttate.



UVE

Nero d'Avola Bio in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salaparuta - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: suoli giovani, con matrice argillosa-carbonatica, mediamente profondi e ricchi in elementi minerali.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico soprattutto nel mese di agosto, con una ripresa di condizioni idriche normali durante la fase finale di maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella seconda decade di settembre.

Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata.

Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso con riflessi violacei.

Profumo: moderatamente intenso, con piacevoli sentori di frutta rossa matura, accompagnati da note speziate di pepe e chiodi di garofano, oltre ad accenni di arancia amara.

Gusto: morbido, moderatamente caldo e avvolgente, con un piacevole finale sapido.

ABBINAMENTI

Da abbinare a salumi e formaggi semistagionati oppure ad un risotto a base di speck e radicchio, ma anche ad una vellutata di finocchi e porri. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATO

75 cl