



CÆLES NERO D'AVOLA LA NATURA IN PUREZZA

Linea ORGANIC 

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNO: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Agro Trapanese - Tenuta di Dàgala Borromeo

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest (310 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera a potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.200

RESA PER ETTARO: 7.800 kg

VENDEMMIA: I decade di Settembre, raccolta manuale

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 8 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche d'acciaio

FERMENTAZIONE MALLOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 3 mesi di Barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

GRADO ALCOLICO: 13.5 % vol. | **PH:** 3.45 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.60 g/lt (val. medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2012

PRODUZIONE ANNATA: 20.000

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

CARATTERISTICHE: interamente dalla più importante uva a bacca rossa siciliana, è un vino biologico audace e che imprime un gusto difficilmente riscontrato, quello della natura genuina e incontaminata della terra siciliana.



FIRRIATO



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE
Rosso intenso.



OLFATTO

Al naso si sentono tutte le sfumature di frutti rossi e spezie aromatiche. È un bouquet ricco di fragranze naturali che evocano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtilli, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cioccolato fondente e humus.



PALATO

Accesso morbido e seducente, con ottimo equilibrio tra tannini ed acidità. Dotato di forte personalità e intensa componente espressiva. Ottima bevibilità.