

NAÌTI

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Butera (CL), contrada Milinciana Sottana

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 300 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia

VITIGNO: Nero d'Avola in purezza

TIPO DI POTATURA: Guyot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.000

RESA: 90 q/ha

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto, tendenzialmente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA: Il decade di settembre

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

VINIFICAZIONE: Dopo un'attenta e selettiva vendemmia manuale le uve pigia-diraspate vengono lasciate macerare sulle proprie bucce per 15 giorni ad una temperatura di fermentazione pari a 28°C con successivi rimontaggi e follature all'aria ogni 8 ore. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica segue l'affinamento e la decantazione naturale del vino per sei mesi che avviene in parte in vasche di acciaio inox termocontrollate ed in parte in barriques di rovere francese. Prima dell'imbottigliamento viene assemblato per dar vita ad un vino di pronta beva, gourmet e di carattere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa 3 mesi

GRADO ALCOLICO: 14,0 % vol.

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18°C

COLORE: Rosso rubino intenso

OLFATTO: L'intenso effluvio di frutti di bosco, ciliegie, fragole combinate con eleganti note di pepe nero e grafite e delicate essenze floreali che rimandano al petalo di rosa.

PALATO: Avvolgente equilibrio tra freschezza, elegante tannicità e morbida persistenza.