

<b>Vitigno:</b>	100% Nero d'Avola Sicilia DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Mazara del Vallo
<b>Tipo di terreno:</b>	Argilloso
<b>Altitudine:</b>	150 metri slm
<b>Allevamento:</b>	Controspalliera a Guyot
<b>Densità impianto:</b>	4.000 per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	70 quintali
<b>Raccolta:</b>	Manuale, seconda decade di settembre
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura, macerazione per 10/12 giorni sulle bucce e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature di 25°
<b>Affinamento:</b>	3 mesi in acciaio, 6 mesi in tonneau
<b>Note di degustazione:</b>	Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet fruttato con una chiara nota di ciliegia e accenni di tabacco. In bocca è rotondo, di buona struttura e con una gradevole nota acida
<b>Abbinamenti:</b>	Piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati
<b>Gradazione alcolica:</b>	13,5%
<b>Temperatura di servizio:</b>	16 – 18°
<b>Grape:</b>	100% Nero d'Avola Sicilia DOC
<b>Production area:</b>	Mazara del Vallo
<b>Soil type:</b>	Clayey
<b>Altitude:</b>	150 mts above sea level
<b>Training system:</b>	Double cordon
<b>Plants density:</b>	4.000 per hectare
<b>Yield per hectare:</b>	7 tons
<b>Harvest:</b>	Manual, second decade of September
<b>Vinification:</b>	Destemming, maceration for 10/12 days and fermentation at a temperature of 25° in stainless steel tanks
<b>Aging:</b>	3 months in stainless steel tanks, 6 months in tonneau
<b>Tasting notes:</b>	Ruby red with violet hues. Fruity bouquet with clear hints of cherries. In the mouth it is round, of good structure and with a pleasant acid note
<b>Pairings:</b>	Dishes based on red meat and mature cheeses
<b>Alcohol percentage:</b>	13,5%
<b>Serving temperature:</b>	16 – 18°

