



MARINADIVINI
gioia di vivere

Nero D'Avola

Sicilia BIO - DOC - 2019

VITIGNO: Nero D'Avola a bacca rossa, vitigno autoctono, coltura biologica
FORMATO: 0,75 L **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con leggere sfumature violacee
GUSTO: acidità ben modulata, struttura ben equilibrata con tannini fini
PROFUMO: bouquet avvolgente ma austero, con sentore di frutta rossa, come ciliegia, prugna e frutti di bosco
TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° - 20°
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e funghi

IMPIANTO VIGNETO e VINIFICAZIONE

PROVENIENZA: Piana degli Albanesi - Ficuzza
ALTIMETRIA: 650 s.l.m.
TERRENO: calcareo, di medio impasto
ALLEVAMENTO e TRATTAMENTI: spalliera Guyot - zolfo e rame
ANNO e DENSITA' di IMPIANTO: anni 20 - 3000 piante/ettaro
VENDEMMIA: ultima decade di settembre, raccolta a mano
RESA: 70 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

- 1** l'uva diraspata viene messa a macerare per 10/15gg a temperatura controllata di 15/18°
- 2** pressatura soffice della vinaccia
- 3** il vino parzialmente fermentato ottenuto viene stoccato in silos di acciaio inox per ultimare la fermentazione alcolica
- 4** processi di affinamento per ottenere il vino rosso Nero D'Avola D.O.C. Sicilia biologico

