



Aprile

Nero d'Avola - Sicilia DOC

Preludio all'estate, con i toni aggraziati della primavera, le uve di Nero d'Avola conferiscono al vino quel caratteristico odore di ciliegia che ritorna in bocca insieme alla freschezza del vitigno e ad una leggera gradazione alcolica. Il suo colore, in tono con i tramonti isolani, lo rende un delizioso compagno da sorseggiare durante le sere d'estate.

Denominazione: Rosato DOC Sicilia Nero d'Avola

Uve: Nero D'Avola

Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 3600 piante/ettaro

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: medio impasto con buona presenza in calcare

Altitudine: 200 m s.l.m.

Epoca di raccolta: terza decade di agosto

Vinificazione: 6 ore di macerazione a freddo sulle bucce seguita da vinificazione in bianco a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e in bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa cerasuolo tenue

Olfatto: fruttato e floreale con riferimenti alla ciliegia e a fiori di agrumi.

Gusto: sorso sapido, armonico e persistente