

NENÈ

Il Nero d'Avola è presente in Sicilia in così tanti biotipi, versioni, caratteristiche ed interpretazioni che è veramente difficile delinearne un unico profilo. Noi lo coltiviamo a 200 m slm in un terreno di medio impasto con buona presenza in calcare e sabbia. La pianta presenta un buon equilibrio tra vegetazione e frutto, l'acino è succoso, dai toni violacei. Il vino che otteniamo si chiama Nenè, per rendere omaggio al racconto "Il Mare Colore Del Vino" di Leonardo Sciascia. Longevo, fresco, fruttato con spiccati riferimenti alla ciliegia e ai frutti di bosco. E' così piacevole da bere, che accompagna sia piatti di carne che di pesce, soprattutto se impreziositi da spezie mediterranee.

Denominazione: Rosso DOC Sicilia Nero d'Avola

Uve: Nero d'Avola

Annata: 2021

Sistema di allevamento: controspalliera potata a cordone speronato e a Guyot

Densità di impianto: 4600 piante/ha per il cordone, 3000 per il Guyot

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza in calcare.

Altitudine: 250 m sl.m.

Epoca di raccolta: a partire dalla seconda decade di settembre.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni in larghi vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: circa il 25% in botte di rovere francese per un anno, in serbatoio restante parte.

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16° - 18°C

Prima annata prodotta: 2002

Note di degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: dominano aromi di frutti rossi e ciliegia. Frutta secca e spezie arricchiscono il fine bouquet.

Gusto: gusto armonico e pieno. Tornano al palato la ciliegia e il sottobosco. La sapidità bilancia la rotondità e rende il sorso lungo e piacevole.

Vendemmia 2021: primavera ed estate asciutta hanno portato minore produzione e uva molto sana. La minore produzione se l'equilibrio della pianta è ben gestito, significa maggiore concentrazione del frutto.

Abbinamenti: buono col "suo" risotto al Nero d'Avola. Certo l'accostamento a carni grigliate e formaggi mediamente stagionati. Piacevole anche con pesci locali e col couscous di pesce. Da provare con piatti antichi come il trancio di tonno rosolato con cipolle e menta

