

Nenè  
2023

DOC Sicilia  
Nero d'Avola



*Coltiviamo il nostro Nero d'Avola 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.*

**Uve:** Nero d'Avola

**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:** il 50% di diciotto mesi in botte grande e il restante 50% in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'assemblaggio viene imbottigliato e rimane altri tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Gradazione Alcolica:** 13,5 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°C

#### 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.

**Abbinamenti:** risotto al Nero d'Avola, carni grigliate e formaggi mediamente stagionati, trancio di tonno rosolato con cipolle e menta

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola

Via Fiorame, 54/a - 91031 - Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)