



## NENE'

Il Nero d'Avola, vitigno purtroppo inflazionato, è presente in Sicilia in così tanti biotipi, versioni, caratteristiche ed interpretazioni che è veramente difficile delinearne un unico profilo. Poiché si tratta di una varietà molto elegante, che conosce benissimo l'ambiente in cui vive, non darle lo spazio che merita significa privarci di un pezzo della nostra cultura. Noi lo coltiviamo a 200 m slm su un terreno fresco, con una buona presenza in calcare e sabbia e così abbiamo conosciuto una pianta di Nero d'Avola dalla vegetazione abbondante, dall'acino succoso, dai toni violacei. Il vino che ne deriva 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, a nostro avviso, che abbiamo lavorato per renderlo compagno della nostre fantasiose tavole, nelle quali accompagna sia piatti di carne che di pesce soprattutto se impreziositi da spezie mediterranee. Il tutto, trattandosi di un vino rosso, con l'obiettivo di ridare al palato la pulizia e voglia di un altro boccone ... e di un altro sorso.

**Tipo:** Rosso

**Denominazione:** DOC Sicilia

**Uve:** Prodotto da uve Nero d'Avola

**Annata:** 2017

**Sistema di allevamento:** Controspalliera, cordone speronato

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

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 10/12 giorni in larghi vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio e in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 14 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl. 75

**Abbinamenti:** Buono col "suo" risotto al Nero d'Avola mantecato. 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.

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



### Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 864339 – Fax (+39) 0923 865151  
e.mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) - [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)

Capitale Sociale € 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812  
Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 – R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395