

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Nero d'Avola / Sicilia DOC

Uve Nero d'Avola

Zona di produzione Sicilia (Trapani)

Altitudine 100-150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione minerale.

Grado alcolico 14 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento In acciaio con microossigenazione.

Note di degustazione Colore rosso rubino intenso, brillante, vivace, con riflessi violacei se giovane, o granati, dopo l'invecchiamento. l'aroma è complesso, con note di viole e spezie, liquirizia e chiodi di garofano, prugna secca, ciliegia, mora, ribes nero, lampone, cuoio e tabacco. In bocca è morbido e fresco, con finale di spezie, frutti rossi e torrefazione.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, ragù, selvaggina, salumi e formaggi maturi.



0,75 l