

## DATI AGRONOMICI

Zona ubicazione vigneti	· Camporeale
Tecnica Agronomica	· Biodinamica - Biologica
Vitigni utilizzati	· Nero d'avola 100%
Altitudine	· 450 m.s.l.m.
Esposizione Viti	· Nord-Sud
Tipo di suolo	· Medio impasto, tendenza argillosa
Allevamento	· Controspalliera
Ceppi/ha	· 4000 piante/ha
Resa uva q.li/ha	· 70 q.li
Epoca vendemmia	· II° decade di Settembre
Modalità di raccolta	· Manuale in cassette

## DATI ENOLOGICI

Vinificazione	· Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, macerazione pre fermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni
Macerazione	· 10-12 giorni
Malolattica	· Vasche di cemento
Affinamento	· 12 mesi in botti di rovere da 25 hl non tostata.
Affinamento in bottiglia	· 6 mesi

## DATI ANALITICI

Acidità totale (gr/l)	· 5,3 g/l
Ph	· 3,30
Alcol	· 13% vol.
Estratto secco tot. (gr/l)	· 33 g/l
Solforosa totale	· +/- 20 mg/l

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

VISIVE	· Rosso con riflessi violacei.
OLFATTIVE	· Fruttato con sentori di ciliegia, viola e piccoli frutti rossi.
GUSTATIVE	· Buona struttura, con tannini fitti e morbidi, lunga persistenza.
ABBINAMENTI	· Antipasti di salumi e formaggi, carni bianche e rosse, stufati.
TEMP. DI SERVIZIO	· 16°C

