

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

