



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola dominante e Perricone

VIGNETI: Munti

ETA' MEDIA VIGNETI: oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: oltre 5600

RESA PER ETTARO: 80Q

EPOCA DI RACCOLTA: ottobre

MODALITA' DI RACCOLTA: selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: l'uva viene delicatamente diraspata e dopo una macerazione prefermentativa a freddo di 24/48h viene fatta fermentare in vinificatori verticali in acciaio per circa 3 settimane con rimontaggi all'aria giornalieri, al fine di ottimizzare l'estrazione di colori ed aromi dalle bucce

MATURAZIONE: circa 12 mesi parte in barrique di rovere e parte in acciaio – affinamento finale in bottiglia

ALCOL: 14,5 % vol

ABBINAMENTO: accompagna primi piatti a base di carni e verdure, carni alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi a media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° c circa

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre 8/10 anni

Un *terroir* unico le Terre della Baronia con le sue 9 aree e relative sub aree. Le porzioni di vigneto di area Munti dove sono state impiantate queste selezioni clonali di Nero d'Avola, sono state scelte proprio perché più ricche di sostanza organica e di struttura, grazie al profilo argilloso viene esaltata l'espressione del territorio regalando una particolare ricchezza gustativa e olfattiva.

IL LAVORO IN CANTINA

L'approccio enologico è all'insegna della valorizzazione del lavoro agronomico, che si caratterizza in particolare per un'accurata gestione in verde e diradamento dei grappoli. Grande attenzione ai tempi di macerazione e alle temperature. Attenta selezione dei legni per far emergere con eleganza il profilo sensoriale così peculiare del nostro Nero d'Avola.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un colore rosso impenetrabile. Al naso è ricco con sentori dolci che ricordano la mora di gelso e la ciliegia nera. Speziature dolci ricordano la liquirizia, l'incenso e la bacca di cacao. Al palato è strutturato con un carattere vigoroso ma allo stesso tempo elegante e fragrante, dotato di ottima persistenza.

