



Feudi
del
Pisciotto

NERO D'AVOLA BAGLIO DEL SOLE

Il mondo ha ormai scoperto il Nero d'Avola, vitigno principe, anche se difficile, della Sicilia. Così come è difficile trovare un Nero d'Avola davvero in purezza. Questo lo è poichè la selezione delle uve è stata compiuta con l'obiettivo di realizzare un vino di altissima qualità e prezzo contenuto, ma con solo e soltanto le qualità di questo vitigno autoctono.



Prima annata di produzione: 2004
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 100.000
Uve: 100% Nero d'Avola
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in acciaio e cemento
Comune di produzione: Niscemi (CL)
Altimetria dei vigneti: 80 mt. s.l.m.
Tipo di terreno: Medio impasto tendente al sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 5.900
Età delle viti in produzione: 5 anni
Resa per ettaro in uva: 85 Ql
Epoca della vendemmia: Prima metà di Settembre
Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 27°
Durata fermentazione: 15 gg.
Fermentazione malolattica : Svolta
Tipo di legno: -
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Naturale
Affinamenti in bottiglia: 4 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Rosso rubino scuro. Generoso di sensazioni olfattive proprie della varietà che richiamano la susina rossa e note di macchia mediterranea attraversate da sfumature molto piacevoli di pepe nero. Un vino che stupisce per l'integrità di frutto, polposo, ricco, coerente con le caratteristiche tipiche del vitigno.*

Abbinamenti: *Zuppe di pesce speziate, primi piatti con vari tipi di carne specialmente carni rosse e verdure grigliate.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi
del
Pisciotto

NERO D'AVOLA BAGLIO DEL SOLE

The Nero d'Avola is a very popular grape of Sicily, although it is difficult to grow. We make a Nero d'Avola in purity with the aim to achieve a high quality wine and test in the glass the features of the native grape.



Yearly bottle production: 100.000
Grapes: 100% Nero d'Avola
Vinification: in steel
Ageing: steel and cement
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 80 m.a.s.l.
Type of soil: Medium mixture tending to sandy
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 5.900
Age of productive vines: 5 years
Hectare gain: 85 q.li/Ha
Harvest: First half of September
Type of fermentation tank: Steel
Working temperature: 27°
Fermentation: 15 days
Malolactic fermentation : Done
Product stability: Natural
Bottle refinement: 4 months

Tasting notes: *Dark ruby red in color, it has a clear scents of red plum and Mediterranean notes, crossed by very pleasant shades of black pepper. A wine that surprises for the integrity of the fruit and that is consistent with the typical characteristics of the grape.*

Pairings: *Spicy fish soups, pasta with meat and grilled vegetables are some perfect matches.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

