



Feudi
del
Pisciotto

VERSACE **NERO D'AVOLA**

Il vitigno che meglio di tutti gli altri esprime il carattere enologico della Sicilia. Questo vino, ricavato scrupolosamente dalle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza la straordinaria eleganza e capacità di evolvere nel tempo.



Prima annata di produzione: 2007
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 12.000
Uve: Nero d'Avola
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Comune di produzione: Niscemi (CL)
Altimetria dei vigneti: 100 mt s.l.m.
Tipo di terreno: Sciolto
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 6.000
Età delle viti in produzione: 9 anni
Resa per ettaro in uva: 60 Ql
Epoca della vendemmia: Ultima settimana di settembre
Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 24°
Durata fermentazione: 10 giorni
Macerazione sulle bucce: 1 mese
Fermentazione malolattica: si
Tipo di legno: Rovere francese
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 10 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Statica
Affinamenti in bottiglia: 8 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Risalta il colore rosso rubino intenso tipico del vitigno. Al naso si distingue con delicate e persistenti note di frutta a bacca rossa quali ribes nero, mirtilli e ciliegia. Pieno, vellutato e persistente mira ad un'elegante armonia nell'insieme.*

Abbinamenti: *Si abbina bene a grandi arrosti di carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi maturi e saporiti.*

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





Feudi
del
Pisciotto

VERSACE **NERO D'AVOLA**

The grape variety that best expresses the oenological character of Sicily. The wine, made from the best clones of our properties, expressed in absolute purity the extraordinary elegance and ability to evolve over time.



First year of production: 2007
Yearly bottle production: 12.000
Grapes: 100% Nero d'Avola
Vinification: in steel
Ageing: in barrique 50% new and 50% used
Ageing time: 10 months
Type of wood: French oak
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 100 m.a.s.l.
Type of soil: Loose
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 6.000
Age of productive wines: 9 years
Hectare gain: 60 Ql
Harvest: Last week of September
Type of fermentation tank: Steel
Working temperature: 24°
Fermentation: 10 days
Malolactic fermentation : Done
Product stability: Natural
Bottle refinement: 8 months

Tasting notes: *It stands out the intense ruby red color typical of the variety. The nose is characterized by delicate and persistent hints of red berries such as blackcurrants, blueberries and cherries. Full, velvety and persistent aims to elegant harmonious whole.*

Pairings: *It goes well with roasted red meats, game, stews and mature and strong cheeses.*

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

