



NERO D'AVOLA BAGLIO DEL SOLE

Sicilia DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2005	Rosso giovane di media struttura	100% Nero D'Avola	Niscemi (CL)

Il mondo ha ormai scoperto il Nero d'Avola, vitigno principe 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.

Note degustative: rosso rubino scuro. Generoso di sensazioni olfattive proprie della varietà che richiamano la susina rossa e note di macchia mediterranea, con sfumature piacevoli di pepe nero.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento a zuppe di pesce speziate, primi piatti con varie tipologie di carni saporite, predilette le carni rosse.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 80 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 85 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: acciaio e cemento

Durata dell'affinamento: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

