

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Nero D'Avola


ASSULI
BAGLIO

Lorlando



VIGNETO CARCITELLA



TIPOLOGIA

Vino: Rosso

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Nero D'Avola 100%



VIGNETI

Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:

terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

Altitudine: 100-150 metri sul livello del mare

Viticultura:

spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:

dalla metà alla fine di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

diraspapigiatura soffice con macerazione di 15-20 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26° C

Affinamento:

a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi d'acciaio per un periodo di 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3-4 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva:

colore rosso rubino compatto con riflessi porpora

Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura

Gustativa: buon equilibrio in bocca e morbidi tannini

Abbinamento:

ottimo con formaggi di media stagionatura e arrosto con patate

Temperatura di servizio: 17-18° C



Il Nero d'Avola, re dei vitigni a bacca rossa della Sicilia grazie alle sue doti di eleganza, sontuosità e carattere.



SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Nero D'Avola



Lorlando



CARCITELLA VINEYARD



TYPE

Wine: Red

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Nero D'Avola 100%



VINEYARDS

Production area:

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:

medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment

Altitude: 100-150 m. above sea level

Viticulture:

guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate:

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:

from the mid to the end of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

soft pressing and de-stemming from 15 up to 20 days, depending on the vintage. The extraction takes place through traditional pumping over. Fermentation temperature 26°C

Ageing:

after malolactic fermentation 3/4 months in stainless steel tanks, then in the bottles for another 3/4 months

Alcohol content: 13,5%

TASTING NOTES

Visual: intense ruby red with purple hues

Olfactory: intense aromas of ripe red fruit

Taste: good balance with soft tannins

Pairing:

excellent with medium-aged cheeses and roasted meat with potatoes

Serving temperature: 17-18° C



The Nero d'Avola is the king of Sicily's red grape varieties thanks to its elegance, sumptuousness and character.