



GIGLIO

Al tair Nero D'Avola

"Il suo nome "Al tair" deriva da una delle stelle più brillanti del cielo ed una delle più vicine a noi."



Terre Siciliane I.G.P.



Varietà Nero D'Avola

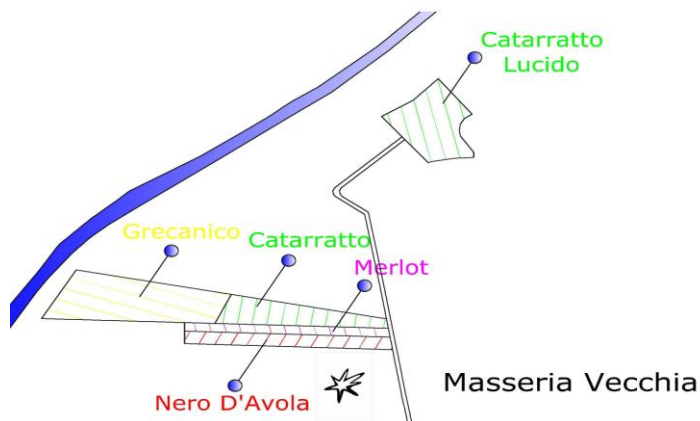
Zona di Produzione Mazara del Vallo (TP)

Nome del Vigneto Masseria Vecchia

Altimetria 50 metri s.l.m.

Terreno Medio impasto argilloso

Orografia Collinare



Vigneto

Sistema di Allevamento Controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta

Densità di Impianto da 3.800 a 4.000 piante per ettaro

Resa per ettaro circa 90 q.li/ha

Cantina

Vinificazione dopo diraspatura le uve fermentano in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi frequenti, svinatura in pressa soffice. Il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio.

Imbottigliamento a freddo. Affina 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di fermentazione 22°C 25°C

Dati analitici alcol 13% vol., acidità totale 5,80 g/l., pH 3,2

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso

Profumo intenso con sentori di frutta a bacca rossa, ciliegia, prugna, con note speziate e di vaniglia.

Palato armonico, persistente e con note vellutate.

Abbinamenti

Ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, e paste al forno elaborate. Servito su calici di grande dimensione, arrotondato e panciuto, può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Servito a 16°C 18 °C.

