



GIGLIO | NERO D'AVOLA

“Il Re dei vitigni siciliani nasce nel vecchio vigneto di famiglia, una piccola produzione nella vigna di Masseria Vecchia. Intenso armonico e dalla buona struttura, si esprime con sentori di frutta a bacca rossa e note speziate .”

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione | SICILIA D.O.C.

Varietà | NERO D'AVOLA BIO

Zona di Produzione | Mazara del Vallo (TP)

Nome del Vigneto | Masseria Vecchia

Altimetria | 50 metri s.l.m.

Terreno | Medio impasto argilloso

Resa per ettaro | 90 q.li/ha

Densità di impianto | 3.800/4.000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento | controspalliera con potatura a cordone speronato, con 4 speroni

Epoca di Vendemmia | Seconda decade di settembre

Tecnica di Vinificazione | dopo diraspatura, le uve fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi frequenti. 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

Durata della fermentazione | 14/20 giorni

Gradazione alcolica | 13% vol.

Come servirlo | Servito in calici di grande dimensione, arrotondato e panciuto, può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16 °C 18 °C

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. Si abbina sapientemente con carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

