



NERO D'AVOLA

Classificazione: Igt Sicilia
Varietà: Nero d'Avola

Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Mazara del Vallo

Altimetria: 200 m

Caratteristiche Terreno: Argilloso

Esposizione: Sud

Densità Impianti: 3000 piante/ettaro

Sistema Allevamento: Guyot semplice

Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 70 q.li

Epoca Vendemmia: Inizio settembre

Conduzione Vendemmia: Manuale

Pigiatura: Diraspatura-pigiatura

Durata affinamento: 3 mesi

Note degustative

Colore: Intenso con riflessi violacei e molto vivace.

Profumi: Vinoso e di frutta di bosco matura con profumi riconducibili alla ciliegia ed amarena.

Gusto: Equilibrato, fresco in bocca con media struttura, sapido e morbido.