TERRE DEL SOMMACCO SICILIA DOC

Da colline ammantate di vigne rigogliose, dove tra le mura degli antichi casolari cresce il sommacco dai fiori vermigli, nasce un Nero d'Avola unico per profumi, freschezza ed intensità.

Tipo di vino: Rosso

Denominazione: Sicilia Doc

Annata: 2016

Zona di produzione: costa sud occidentale della Sicilia

Terroir: i vigneti si estendono su colline esposte a 310 mt s.l.m., a sud ovest, su suoli calcarei

Uve: 100% Nero d'Avola

Epoca di vendemmia: 1° settimana di settembre

Vigneti: La densità dei vigneti, allevati a controspalliera e potati a guyot (metodo conservativo), è di 4.000 piante/ha

Vinificazione: macerazione e fermentazione per 6/8 gg a 22/25 °C. La maturazione avviene per 8 mesi in vasche di acciaio e cemento e poi 19 mesi in botti grandi.
Affinamento minimo 8 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola; al palato è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza.

Abbinamenti: brasato, verdure in pastella, parmigiana

Gradazione alcolica: 14% vol

Formati: 0.75 cl