

Guardiani di Ceppineri

Nero d'Avola Sicilia DOC

L'amore per la nostra terra, il rispetto per l'ambiente e i suoi equilibri ci nomina "guardiani" dei suoi preziosi frutti. Da una particolare selezione del nostro vigneto di Ceppineri, otteniamo un vino elegante ed equilibrato, simbolo della produzione vitivinicola marsalese.

Classificazione: DOC Sicilia - Riserva

Zona di Produzione: C/da Cipponeri nel Comune di Marsala. Esposizione est/ovest

Altitudine: 150 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Medio impasto tendenzialmente argilloso

Resa di uva/ha: 60 q.li/ha (diradamento dei grappoli in fase di invaiatura)

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 40 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Fine Agosto prima decade di Settembre (3 raccolte)

Vitigno: 100% Nero d'Avola

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente in piccole casse. Dopo la diraspatura i grappoli vengono selezionati su un tavolo di cernita e avviati a una vinificazione tradizionale in rosso. Le uve vengono lasciate macerare a temperatura controllata per 15-20 giorni effettuando continui rimontaggi per estrarre le essenze varietali. Al termine della svinatura e pressatura molto soffice si effettua la fermentazione- malo lattica

Affinamento: Il vino affina in fusti di rovere/ciliegio francese per circa 24 mesi di diversa caratura. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione e il vino affina per ulteriori 3 mesi prima della commercializzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino, vivace con riflessi porpora

Odore: Spiccati sentori di ribes nero, amarena e viola

Sapore: Morbido, armonico, elegante con sorprendente nota di acidità

Gradazione Alcolica: 14% vol

Acidità totale: 5.9 g/l

Temperatura di Servizio: 16-18° C

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con piatti a base di carni rosse, arrostiti di carne bianche, risotti e funghi

