



Dei Respiri

Nero d'Avola Sicilia DOC

Un vino versatile e adatto a diverse occasioni, per il suo gusto ma soprattutto per il giusto rapporto qualità-prezzo. Un vino intrigante, giovane ma in grado di sorprendere per i profumi caldi e mediterranei. Fine, fresco ed equilibrato, si abbina perfettamente a primi e secondi piatti a base di carne, funghi, formaggi delicati.

Classificazione: DOC Sicilia

Altitudine: da 100-200 m s.l.m.

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Fine Agosto prima decade di Settembre

Vitigno: Nero d'Avola

Vinificazione: Dopo la diraspatura, le uve sono lasciate macerare a temperatura controllata. Inizia poi la fermentazione alcolica (18/25 giorni), alla quale segue la svinatura

Affinamento: Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve prima di essere imbottigliato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Odore: Intenso, fine, con spiccate note di erbe aromatiche siciliane, fragole e ciliegie

Sapore: Fresco, equilibrato e dal gusto molto fine

Gradazione Alcolica: 13% vol

Acidità totale: 5.8 g/l

Temperatura di Servizio: 16-18° C

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo con primi e secondi piatti a base di carne, anche ben conditi, funghi, grigliate di verdure, fritti di ortaggi e formaggi delicati