

## Nero D'avola

### Vitigno

Giunto in Sicilia fra l'VIII e VII secolo a.C. dalla Grecia, pur essendo tipicissimo della Trinacria, è conosciuto anche con il nome di Calabrese per via dell'omonimia con un'antichissima famiglia locale. Anche questo in origine veniva allevato ad alberello, ma le esperienze ci danno ragione oggi per la coltura a contro spalliera. Dalle sue uve nascono eccellenti, strutturati e longevi Vini rossi, sia in purezza che maritati ad altri vitigni autoctoni o ad altri ancora internazionali come il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Syrah.

### Produzione

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Uve:</b>                | Nero d'Avola in purezza- 100%  |
| <b>Vigneti</b>             | in Menfi   |
| <b>Esposizione</b>         | est ovest  |
| <b>Terreni</b>             | di medio impasto   |
| <b>Allevamento</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• contro spalliera</li><li>• 5000 viti per ettaro</li><li>• 3 kg di uva per pianta</li></ul> |
| <b>Vendemmia</b>           | metà settembre   |
| <b>Vinificazione</b>       | termocontrollata   |
| <b>Gradazione Alcolica</b> | 13/13,5 % vol.   |

### Caratteri organolettici

|   |  |
|---|--|
| <b>Alla vista:</b>                        | rosso rubino luminoso e consistente.   |
| <b>Al naso:</b>                           | intenso, fine e complesso, fruttato, floreale etereo e delicatamente speziato.                           |
| <b>Al gusto:</b>                          | secco, caldo e morbido, leggermente fresco, sapido e di corpo, giustamente tannico, fine ed equilibrato. |
| <b>Temperatura di servizio suggerita:</b> | 16/18 °C   |
| <b>Calice:</b>                            | ampio, tipo Bourgogne  |

### Abbinamenti

Ottimo compagno di primi piatti al ragù di carne. Perfetto su carni ovine, suine e bovine cotte alle braci, brasate e stufate. Graditissimi gli abbinamenti con formaggi da media a lunga stagionatura.

CONTATTACI

TENUTA DEI MILLE

