

CANTURADA

NERO D'AVOLA D.O.P.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



UVE

100% Nero d'Avola.

TERRITORIO

Provincia di Trapani.

TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 60 Q.li. Età del vigneto 20 anni. Sesto d'impianto 250x110. Altitudine 200m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta tra metà settimana di Settembre. Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata 23/25° in silos di acciaio per 6/8 giorni. Svinatura. Stoccaggio e affinamento in silos di acciaio. Chiarifica filtrazione ed imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet fruttato con note di frutti rossi. Vino di buona struttura con tannini dolci e morbidi.

ABBINAMENTI

Carni rosse, anche alla griglia. Ottimo in abbinamento con primi saporiti.

GRADO ALCOLICO

13,5%

FORMATO

75 Cl