

Nero d'Avola D.O.C. Sicilia
Piantaferro



i campi di grano e i colori caldi
dell'estate formano geometrie
antiche

Denominazione

Nero d'Avola D.O.C. Sicilia

Vitigno

Nero d'Avola minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Sicilia.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

Affinità gastronomiche

ottimo l'abbinamento con le paste al forno sia di carne che verdure, i piatti a base di carni rosse alla griglia o anche brasate

Provenienza

Sicilia

Vinificazione

le uve dopo essere arrivate in cantina vengono diraspate e pigiate, il pigiato viene portato ad una temperatura di 20-22° C ed in seguito viene avviata la fermentazione alcolico mediante l'inoculo di lieviti selezionati, la fermentazione avviene ad una temperatura compresa tra i 24° C ed i 28° C. Per i primi 3 giorni di fermentazione vengono fatti 4 brevi rimontaggi al giorno per poi passare a due lunghi rimontaggi quotidiani per altri 5-9 giorni in funzione dell'annata e della estrazione. Dopo la svinatura e una soffice pressatura delle vinacce, il Nero D'Avola Piantaferro viene fatto decantare alla temperatura di 22-24° C per favorire la fermentazione malolattica ed appena ultimata viene travasato in vasche di acciaio per un affinamento di 4-8 mesi.

Conservazione e invecchiamento

il luogo ideale per la conservazione di questo importante vino rosso siciliano non deve avere sbalzi termici ed una illuminazione non intensa, la temperatura deve essere compresa tra i 12° C e i 16° C.

Colore

di un bel rosso rubino carico alla vista con leggeri riflessi granati.

Profumo

etereo, caldo con delicate note di frutti a bacca rossa che ricordano il mirtillo e la ciliegia cui seguono sentori speziati e balsamici con note vanigliate nel finale.

Sapore

al palato il vino si presenta pieno, morbido, caldo, armonico, i tannini presenti ed appena percettibili scompaiono rapidamente, buona persistenza; nella fase retrogustativa ritroviamo le note speziate e balsamiche, ma anche gradevoli note di liquirizia.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi

