



Senia

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Senia si ispira alle **tecniche di fermentazione tradizionali**. Per questa ragione il nostro Nero d'Avola è fermentato in *barriques* aperte con piccolo lotti di circa 150 litri. Le uve provengono da vigneti di circa 15-30 anni d'età della nostra proprietà e sono rigorosamente raccolte a mano.

VENDEMMIA

Le uve di Nero d'Avola (100%) sono **raccolte a mano** e vengono raffreddate in piccole cassette fino a raggiungere una temperatura di 10 °C.

VINIFICAZIONE

Una volta diraspate, le uve fermentano in *barriques* aperte in piccoli lotti di circa 150 litri, la cui temperatura di fermentazione si autoregola tra i 18 e i 24°C grazie al volume limitato. Il vino passa poi in *barrique*, dove avviene la fermentazione malolattica e affina per almeno 12 mesi e altri 6 in bottiglia. Le uve fermentano per circa 10-12 giorni. Le follature manuali sono indispensabili per la naturale e delicatissima estrazione del colore e dei tannini dalle bucce. Lasciamo le uve in contatto con le bucce per ulteriori 20 giorni dopo la fermentazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta di colore rosso rubino molto intenso. All'olfatto spiccano le **note fruttate** di marasca, prugna e more, assieme a nuances balsamiche che ricordano la liquirizia e le carrube. In bocca è un vino di **grande corpo**, con un'acidità presente che rinfresca il palato. Molto **longevo** chiude con **tannini morbidi e intensi**.