

NERO ORO

Sicily's Black Gold



NERO D'AVOLA APPASSIMENTO SICILIA DOC

Uve

Un blend accuratamente selezionato di Nero d'Avola e uve Nero d'Avola appassite.

Provenienza

Abbiamo selezionato uve provenienti da due aree specifiche della Sicilia rinomate per la produzione di alcuni dei migliori Nero d'Avola dell'isola: Belice e Agrigento, che si trovano sulla costa occidentale.

Appassimento

A metà settembre effettuiamo una selezione delle nostre migliori uve di Nero d'Avola e le raccogliamo manualmente. Appassiamo le nostre uve utilizzando due metodi distinti a seconda della zona di provenienza delle uve. Entrambi i metodi sono utilizzati in Sicilia da secoli. Sulla vite: le uve vengono lasciate sulla vite più a lungo del solito, consentendo il processo di appassimento più delicato e naturale attraverso la disidratazione sulle viti. Sui graticci: le uve vengono lasciate appassire sui graticci per 15 giorni. Le uve vengono appassite fino a perdere il 10-15% del loro peso originale.

Vinificazione

Dopo la diraspatura, avviene una pressatura delicata. Vengono effettuati rimontaggi molto frequenti nella prima parte della fermentazione. Dopodiché avviene immediatamente la fermentazione malolattica.

Note degustative e abbinamento

Colore rosso rubino intenso, al naso spiccano i sentori di tabacco, pepe e cuoio, uniti a quelli di ciliegie, susine e ribes. In bocca conferma la potenza annunciata dal naso. Pasta alla Norma, con i sughi a base di carne e con tutte le carni rosse, la selvaggina e i formaggi molto stagionati.

