



IL MANTO
Nero d'Avola Bio
Sicilia DOP / Patti Piccolo- Alcamo

IL MANTO

NERO D'AVOLA / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Come i rubini impreziosiscono il manto del sovrano normanno Ruggero II così gli acini di nero d'avola puntellano le nostre vigne

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**
Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**
Uve - **nero d'avola**
Esposizione - **nord, nord ovest**
Altimetria s.l.m - **tra 300 e 350 m**
Tipologia di terreno - **medio impasto**
Anno d'impianto - **2005**
Densità di impianto ceppi/ettaro - **5.200**
Forma di allevamento - **controspalliera**
Potatura - **guyot a 6 gemme**
Resa Kg/pianta - **2,28**
Epoca di vendemmia - **fine settembre**
Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**
Tempi di macerazione delle bucce **10 giorni**
Vasche di fermentazione - **acciaio inox**
Temperatura di fermentazione in °C **22-24**
Durata della fermentazione in giorni **8**
Fermentazione malolattica **si**
Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**
Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **14 %**
Zuccheri residui **2,86 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **rosso rubino**
Odore - **intensi sentori di frutta rossa matura, sotto spirito, mora, amarena, ciliegia, si accompagnano a note di vaniglia e spezie.**
Sapore - **morbido, opulento, corposo.**
Il finale è abbastanza persistente con lunghi ricordi di mora, marasca e prugna.

Si accompagna molto bene alle carni rosse, e, se alla brace, è il compagno ideale anche di una tagliata di tonno, ottimo con i formaggi, specie a pasta dura.

Temperatura di servizio **16 °C**