RALLO AZIS: RALL0

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

LAZISA

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

Nasce dai grappoli migliori del nostro nero d'avola. Completa il suo affinamento in legno per circa sei mesi. Lo spettro di frutta rossa, tipica della cultivar in questo vino è piuttosto marcato. Di colore rosso rubino intenso e con un profumo avvolgente. Al naso spiccano le note fruttate a bacca rossa come ribes e melograno. Gusto morbido e vellutato con un ottimo equilibrio di tannini ed acidità

ALLEVAMENTO

Comune - Alcamo (TP)

Ubicazione dei vigneti - Patti Piccolo
Uve - nero d'avola
Esposizione - nord, nord ovest
Altimetria s.l.m - 300 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 - 2,88
Epoca di vendemmia - fine settembre
Conduzione della raccolta - manuale in cassette da 15 kg circa

VINIFICAZIONE

Pressatura - soffice

Tempi di macerazione delle bucce - 14 giorni Vasche di fermentazione - tini di 50 hl in legno di rovere Temperatura di fermentazione in °C 15-16 Duata dellafermentazione in giorni 8 Fermentazione malolattica si Affinamento minimo in vasca - 1 mese Affinamento in legno - 6 - 8 mesi Affinamento in bottiglia - 1 mese

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE Grado alcolico 13 %

Zuccheri residui 1,74 gr/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - rosso rubino intenso

Odore - predominano note fruttate, sentori di confetture, di marasca, ribes, fragolina e melograno, una leggera vena speziata Sapore - In bocca presenta un ottimo equilibrio di tannini ed acidità, gusto profondo, di gran spessore e struttura, ed elevata morbidezza.

E' il vino ideale per accompagnare pietanze a base di carne o selvaggina, formaggi di buona stagionatura e in generale tutti i piatti dal sapore forte e deciso

Temperatura di servizio 16 °C

