



**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 **2,46 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**