



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**

Condizione 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**

Duata 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 **2,30 g/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**

IL MANTO

Nero d'Avola Bio

Sicilia DOP / Patti Piccolo- Alcamo