



Vignali Roccamena

Sicilia DOC Nero D'Avola

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

100% Nero D'Avola

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Sicuramente il più famoso vitigno siciliano, il nostro Nero d'Avola matura intorno alla prima settimana di settembre. Questo vino è ottenuto da uve che hanno raggiunto una perfetta maturazione aromatica e polifenolica. La diraspatura e la fermentazione alcolica con le bucce avvengono per 6-8 giorni a 21-24°C. La fermentazione malolattica avviene con batteri selezionati. Un ulteriore affinamento in bottiglia esalta la ricchezza di questo vino saporito.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Aromi di liquirizia, more e mirtilli

Gusto:

Di media struttura, consistenza morbida, vino delizioso con notevole carattere. Il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con il cibo speziato in stile mediterraneo.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

CURIOSITÀ

Il Nero d'Avola è il più importante vitigno di uve rosse in Sicilia ed è uno dei più importanti vitigni autoctoni italiani. Prende il nome dal paese di Avola, nell'estremo sud della Sicilia e i suoi vini sono spesso comparati agli Shirazes del Nuovo Mondo, con tannini dolci e sapori di prugna o pepati. E' usato anche nelle miscele per il Marsala.

Il Nero d'Avola sembra essere stato scelto dai coltivatori di Avola diverse centinaia di anni fa. Inizialmente era limitato alla punta meridionale dell'isola, ma più recentemente si è diffuso in tutta l'isola. Questo vitigno ama i climi caldi e aridi. I quartieri intorno a Noto (in particolare Buonivini) e Pachino, a sud della provincia di Siracusa, sono rinomati per la qualità dei loro vini Nero d'Avola. Il primo produttore americano di Nero d'Avola è Chiarito Vineyards a Ukiah, California (Mendocino County). Il Nero d'Avola è coltivato anche in Australia e in Turchia.

www.agricoleselvi.it