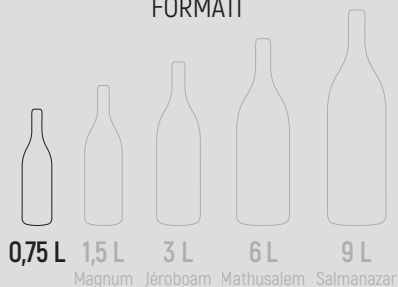




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
BERLINER WEIN TROPHY 2026
Gold Medal

KORE NERO D'AVOLA

D.O.C. Sicilia
100% Nero d'Avola

Kore, nome che richiama la dea greca della fertilità, simboleggia l'abbondanza e la rinascita, qualità che si riflettono nei nostri vini, ricchi e pieni di vita. Questa linea di vini celebra l'antico patrimonio culturale greco e le sue profonde radici nell'agricoltura e nella viticoltura, incarnando la purezza e la generosità della terra da cui provengono.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Nero d'Avola.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita e Salemi.

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Fine agosto - inizio settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg. La fermentazione avviene in acciaio con macerazione

sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 22° C.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2-3 anni.



COLORE

Rubino intenso.



PROFUMO

Le note predominanti sono quelle di frutti rossi come ciliegia e prugna, accompagnate da sentori speziati e floreali, come pepe nero, tabacco e viola.



GUSTO

In bocca, il vino è caratterizzato da una buona struttura e morbidezza dei tannini. È equilibrato, con una piacevole acidità che bilancia il suo carattere fruttato. Il finale è persistente, con un retrogusto che richiama le spezie e la frutta matura.



ABBINAMENTI

Il Nero d'Avola è un vino molto versatile che si presta ad abbinamenti con una varietà di piatti siciliani e non solo. Tra i piatti consigliati gli arrostiti di carne, spezzatini, salumi, formaggi stagionati.