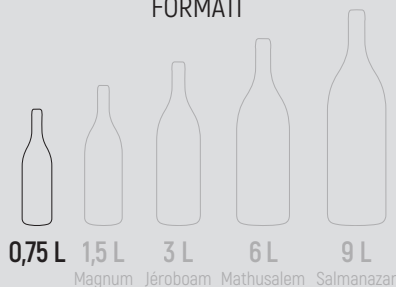




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2022
MUNDUS VINI 83 Pts

ANNATA 2021
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2022 Gold Medal

ANNATA 2020
LUCA MARONI 2022 94 Pts
VINI BUONI D'ITALIA 2022 3 Stelle

PASS:ONE

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

Questo vino si distingue per corpo e rotondità dei tannini. Equilibrato, armonico ed elegante. Un Nero D'avola in purezza, ottenuto da uve leggermente appassite, che trasporta attraverso la storia e i profumi della Sicilia. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 10 kg, per preservare l'integrità degli acini. Il leggero appassimento conferisce una concentrazione zuccherina maggiore e un ventaglio aromatico complesso e variegato. Il suo bouquet è contraddistinto da note di frutta appassita e cacao con sfumature di spezie e vaniglia. Al palato è raffinato e armonico e conferma la sua grande personalità.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Nero d'Avola.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Altopiano di Contrada Borgata Costiera.

ALTITUDINE

100-300 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

90.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 10-15 kg. Fine agosto.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: le uve, lasciate appassire in pianta e sottoposte a un'attenta selezione, vengono raccolte in piccole cassette per preservare l'integrità degli acini, quindi diraspate e pigiate. Le bucce restano a contatto con il mosto, con i propri lieviti indigeni, per 20 giorni a una temperatura costante di 20 °C.

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3-5 anni.



COLORE

Rosso rubino, velato e intenso.



PROFUMO

Si scorgono piacevoli note balsamiche e sentori di prugne e fichi secchi il tutto contornato da soavi note di cacao e spezie.



GUSTO

il corpo è elegante e strutturato, il tannino setoso e avvolgente. Le note abboccate della frutta secca si sposano alla perfezione con la leggera sapidità fornendo grande equilibrio.



ABBINAMENTI

Da gustare con secondi di carne, arrostiti, pollo ripieno, faraona o anatra al forno, ma anche con dessert a base di frutta o cioccolato.