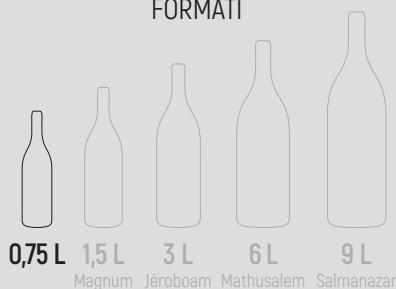




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C.

FORMATI



PRINCIPE DI GRANATEY NERO D'AVOLA

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

Il nome trae origine da una storia di fantasia basata su un principe che viveva nella zona del Granatello (Campobello di Mazara) durante il XIX secolo. Deciso, intenso e di carattere. Un Nero d'Avola in purezza che esalta le caratteristiche varietali del vitigno, raccontando la storia e la tradizione delle nostre colline. Le uve vengono raccolte manualmente al raggiungimento della piena maturazione. La fermentazione avviene a contatto con le bucce per la durata di due settimane, il successivo affinamento avviene poi in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Autentico, identitario, Il Nero d'Avola Principe di Granatey è contraddistinto da incantevoli sentori di frutti di sottobosco arricchiti da note di spezie orientali. Un rosso dalla buona struttura e armonioso.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Alta pianura, territorio di Campobello di Mazara.

ALTITUDINE

150-350 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

90.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Le uve vengono monitorate e raccolte solamente ad un perfetto grado di maturazione; delicatamente pigiate e fermentate a contatto con le bucce per due settimane alla temperatura controllata di 26-28°C. Successivamente

il vino affina e matura in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2-3 anni.



COLORE

Rosso rubino, acceso e impenetrabile.



PROFUMO

Al naso deciso e intenso. Si percepiscono incantevoli note di frutti rossi e amarena contornate dalla piacevole frivolezza delle spezie.



GUSTO

Al palato si presenta diretto e con una grande struttura. Levigato il tannino che risulta morbido e piacevole, accompagnando egregiamente le note fruttate.



ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, taglieri di salumi e formaggi. Si sposa bene anche con la carne.