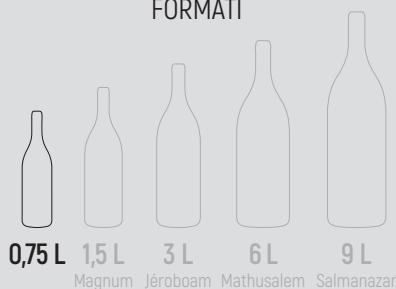




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024

MUNDUS VINI 2025 **Silver Medal**

BERLINER WEIN TROPHY 2026 **Gold Medal**

ANNATA 2022

GILBERT & GAILLARD 2023 **Gold Medal**

ANNATA 2021

BIODIVINO 2022 **Gold Medal**

VITESE NERO D'AVOLA

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

Il nome della linea Vite trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Un Nero D'Avola in purezza, ottenuto da uve condotte in agricoltura biologica certificata. Forza espressiva e raffinatezza dei tannini sono gli elementi distintivi di questa grande varietà siciliana. Le uve raccolte a mano subiscono una macerazione prefermentativa a basse temperature, necessaria per l'estrazione dei tannini dolci e delle sostanze aromatiche che lo caratterizzano. La successiva fermentazione, a 26 °C, è costantemente monitorata per garantire l'ottenimento delle caratteristiche organolettiche che lo caratterizzano. Il Nero D'Avola Vite è contraddistinto da un bouquet di note fruttate e di spezie con sentori floreali di rosa. Un vino che ha ottenuto molti riconoscimenti grazie alla sua gradevolezza e proverbiale eleganza.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita.

ALTITUDINE

500 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Tra la prima e seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: La raccolta avviene a mano in piccole cassette da 20 kg tra fine agosto e i primi giorni di settembre. La macerazione delle bucce avviene a basse temperature per due giorni per l'estrazione di tannini dolci e delicati e del colore.

La fermentazione alcolica avviene a 26° C per 12 giorni circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni.



COLORE

Rosso rubino cristallino e intenso.



PROFUMO

Si susseguono sentori fruttati di mora e ciliegia attorno ai quali compaiono sfumature di spezie e note floreali.



GUSTO

Secco e avvolgente, riempie il palato di note fruttate. Il tannino è morbido ed elegante. Il finale è lungo e armonico e conferma la grande struttura.



ABBINAMENTI

Aperitivi, primi e secondi a base di carne, tagliere di salumi e formaggi semi-stagionati.