

05 LORLANDO DOC SICILIA NERO D'AVOLA

Tipologia: rosso

Classificazione: DOC Sicilia

Vitigni: Nero D'Avola 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP)
Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli e dalla buona dotazione minerale

Altimetria: 100/150 metri s.l.m.

Viticultura: cordone speronato con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia: dalla metà alla fine di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione di 10/15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26° C

Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora

Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura

Gustativa: buon equilibrio in bocca e morbidi tannini

Abbinamento: ottimo con formaggi di media stagionatura e arrosto con patate

Temperatura di servizio: 17°/18° C

