

# Nero D'Avola

# Nd'A



VILLA CARUMÈ



## TIPOLOGIA

**Vino:** Rosso  
**Classificazione:** Sicilia Doc  
**Vitigno:** Nero D'Avola 100%

## TYPE

**Wine:** Red  
**Classification:** Sicilia Doc  
**Varietal:** Nero D'Avola 100%



## VIGNETI

**Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale  
**Suolo:** terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli e dalla buona dotazione minerale  
**Altitudine:** 100-150 metri sul livello del mare  
**Viticultura:** guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)  
**Clima:** insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate  
**Vendemmia:** dalla prima decade di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Vinificazione:** diraspapigiatura soffice con macerazione dai 10 ai 15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26°C  
**Affinamento:** a fermentazione malolattica svolta, il vino affina per 3-4 mesi in serbatoi d'acciaio e per altri 3-4 mesi in bottiglia  
**Gradazione alcolica:** 13,5%

## ANALISI SENSORIALE

**Visiva:** colore rosso rubino con riflessi porpora  
**Olfattiva:** profumi intensi di frutti rossi maturi, mora selvatica con delicate note di liquirizia  
**Gustativa:** pieno, morbido, gradevolmente vinoso ed equilibrato

**Abbinamento:** ottimo con formaggi di media stagionatura e carne al forno con patate  
**Temperatura di servizio:** 17-18°C



## VINEYARDS

**Production area:** Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)  
**Soil type:** medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment  
**Altitude:** 100-150 m. above sea level  
**Viticulture:** guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)  
**Climate:** insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers  
**Harvest period:** from the first ten days of September, depending each year on the ripening of grapes

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:** soft pressing and destemming from 10 to 15 days. The extraction takes place through traditional pumping. Fermentation temperature: 26°C  
**Ageing:** after malolactic fermentation, 3-4 months in stainless steel tanks, then in bottles for other 3-4 months  
**Alcohol content:** 13,5%

## TASTING NOTES

**Visual:** intense ruby red with purple hues  
**Olfactory:** intense aromas of ripe red fruit with delicate notes of liquorice  
**Taste:** round and soft, pleasantly vinous and well balanced

**Pairing:** perfect with aged cheese and roasted meat and potatoes  
**Serving temperature:** 17-18°C

