

Nero d'Avola

DOC SICILIA
VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE



ITALIANO

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, dalla buona dotazione minerale.
ALTIMETRIA:	100/150 metri s.l.m.
VITICOLTURA:	cordone speronato con densità d'impianto medio/alta (5000 ceppi/ha).
CLIMA:	insulare-mediterraneo con inverni miti ed estati ventilate.
VENDEMMIA:	dalla metà alla fine di agosto, sempre in base all'annata alla maturazione dell'uva.
VINIFICAZIONE:	diraspapigiatura soffice con macerazione dai 10 ai 15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione di 26°C.
MATURAZIONE:	a fermentazione malolattica svolta, il vino affina per 3/4 mesi in serbatoi di acciaio e per altri 3/4 mesi in bottiglia.
GRADO ALCOLICO:	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.

ENGLISH

TIPOLOGY:	red.
CLASSIFICATION:	Doc Sicilia
GRAPES:	Nero d'Avola 100%.
PRODUCTION AREA:	Mazara del Vallo (TP), northwestern Sicily (Italy).
SOIL TYPE:	medium texture soil rich of stones and pebbles, with a good mineral endowment.
ALTITUDE:	100/150 meters a.s.l.
VITICULTURE:	spurred cordon system with a medium-high plant density (5000 plants/ha).
CLIMATE:	insular-mediterranean with mild winters and breezy summers.
HARVEST PERIOD:	from the mid to the end of August, depending each year on the ripening of grapes.
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 licorice. TASTE: round taste, soft, pleasantly vinous and well balanced.
PAIRING:	perfect with aged cheese and roasted meat and potatoess.
SERVING TEMPERATURE:	17° - 18° C.



VILLA CARUMÈ

ASSULI WINERY · SICILY · www.assuli.it