



FOGLIO CINQUANTA



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Sicilia – Denominazione di Origine Protetta (DOP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Argilloso. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitigni ed Uvaggio	Nero d'Avola 100%
Forma di Allevamento:	Alberello e Cordone speronato con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	5.000
Resa per Ettaro:	70 Quintali
Resa per Ceppo:	Kg 1,40
Vinificazione:	Le uve sono raccolte manualmente a Ottobre. Alla diraspatura segue la macerazione sulle bucce per 12 giorni in vasche di acciaio, per ottenere il giusto apporto di colore e profumi.
Affinamento:	6 mesi in botti di rovere francese ed americano 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	13 % Vol.
Acidità Totale:	4,90
Zuccheri Residui:	< 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rubino profondo e impenetrabile dall'orlo violaceo
Descrizione:	<p>Olfatto: naso intensamente ammaliato da mature fragranze di ciliegie, prugne e more, che si fondono audacemente con profumi che ricordano la noce moscata, il rabarbaro, il pepe e il cioccolato fondente.</p> <p>Palato: corposità e freschezza senza pari. Ha un'entrata morbida e incantevole che lascia una scia assai gradita di una equilibrata tannicità. Vanta un elevato encomio gustativo.</p>
Temperatura di Servizio:	16-18°C
Bicchieri Consigliati:	Balloon
Abbinamenti Cibo-Vino:	Un vino che non teme gli abbinamenti più rischiosi come della carne di maiale marinate anche con del peperoncino o dei piatti di pesce dalla carne ricca e fibrosa.
Longevità:	8-10 anni