



**SETTE AJE**  
**NERO D'AVOLA**



**SCHEDA TECNICA**

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Centro Sicilia (AG)
<b>Tipo di Terreno:</b>	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
<b>Vitighi:</b>	Nero d'Avola
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola 100 %
<b>Forma di Allevamento:</b>	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	Circa 3.500
<b>Resa per Ettaro:</b>	Circa 90 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Circa 2,5 Kg
<b>Vinificazione:</b>	Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, alla temperatura di 26-30°C.
<b>Affinamento:</b>	A fermentazione malolattica svolta, il vino affina circa 9 mesi in vasi vinari di acciaio. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

**DATI ANALITICI**

<b>Tenore Alcolico:</b>	13,5%
<b>Acidità Totale:</b>	5,2
<b>Zuccheri Residui:</b>	<1 g/l

**NOTE ORGANOLETTICHE**

<b>Colore:</b>	Rosso rubino
<b>Bouquet:</b>	<p>Olfatto: al naso si sentono tutte le sfumature di frutti rossi e spezie aromatiche. È un bouquet ricco di fragranze naturali che evocano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtili, chiodi di garofano, pepe nero e humus.</p> <p>Palato: accesso morbido e seducente, con ottimo equilibrio tra tannini ed acidità. Dotato di forte personalità e intensa componente espressiva. Ottima bevibilità.</p>
<b>Temperatura di Servizio:</b>	16-18° C
<b>Bicchieri Consigliato:</b>	Balloon
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato
<b>Longevità:</b>	4-5 anni