



SETTE AJE
NERO D'AVOLA



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Centro Sicilia (AG)
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi:	Nero d'Avola
Uvaggio:	Nero d'Avola 100 %
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.500
Resa per Ettaro:	Circa 90 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 2,5 Kg
Vinificazione:	Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, alla temperatura di 26-30°C.
Affinamento:	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

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso rubino
Bouquet:	<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 mirtilli, 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>
Temperatura di Servizio:	16-18° C
Bicchieri Consigliato:	Balloon
Abbinamenti Cibo-Vino:	Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato
Longevità:	4-5 anni