



# CÆLES NERO D'AVOLA LA NATURA IN PUREZZA

Linea ORGANIC 

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. Terre Siciliane

**VITIGNO:** Nero d'Avola

**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro Trapanese - Tenuta di Dàgala Borromeo

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest (310 metri s.l.m.)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera a potatura Guyot

**PIANTE PER ETTARO:** 4.200

**RESA PER ETTARO:** 7.800 kg

**VENDEMMIA:** I decade di Settembre, raccolta manuale

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 24°C

**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 8 giorni

**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in rosso in vasche d'acciaio

**FERMENTAZIONE MALLOLATTICA:** Svolta

**AFFINAMENTO:** 3 mesi di Barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 2 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 13.5 % vol. | **PH:** 3.45 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.60 g/l (val. medio)

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2012

**PRODUZIONE ANNATA:** 20.000

**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C

**CALICE CONSIGLIATO:** Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

**CARATTERISTICHE:** interamente dalla più importante uva a bacca rossa siciliana, è un vino biologico audace e che imprime un gusto difficilmente riscontrato, quello della natura genuina e incontaminata della terra siciliana.



FIRRIATO



## NOTE DI DEGUSTAZIONE



**COLORE**  
Rosso intenso.



**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, liquirizia, cioccolato fondente e humus.



**PALATO**

Accesso morbido e seducente, con ottimo equilibrio tra tannini ed acidità. Dotato di forte personalità e intensa componente espressiva. Ottima bevibilità.