

Tenute Sirignano Nero d'Avola

Denominazione : Terre Siciliane I.G.T

Vitigni: NERO D'AVOLA , rosso biologico

Zona di Produzione: Contrada Sirignano – Monreale (PA) - Sicilia

Terreno: argilloso

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Altimetria: 220 metri s.l.m., in collina

Densità d' impianto: 4.000 piante per ettaro

Età media del vigneto: 20 anni

Forma di allevamento: contropalliera, guyot semplice

Resa: 70 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: nella terza decade di settembre

Gradazione alcolica: 13,50 % vol

Vinificazione: diraspa-pigiatura, successiva macerazione delle bucce nel mosto in tini d'acciaio dove la fermentazione, ad una temperatura controllata di 18-22° C, si protrae per 12-14 giorni circa con frequenti rimontaggi e follature. Dopo la svinatura, la fermentazione alcolica viene ultimata alla stessa temperatura ed una volta conclusa anche la malolattica, la maturazione avviene in cemento per almeno 8 mesi. Affinamento finale in bottiglia per 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso e brillante; profumo complesso con sentori di more, amarena, mirtillo e leggera vaniglia. I tannini morbidi lo rendono vellutato al palato, al quale risulta corposo ed armonico

Abbinamenti: esso si accompagna splendidamente con le carni rosse alla brace e con i formaggi di buona stagionatura, in generale con piatti ricchi di sapore; servire in calici di buona ampiezza ad una temperatura di 18°C

Sales & Marketing:

Via I. La Lumia 19/c, 90139 - Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 347.9782640

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it