

Prosit – SABJ

SICILIA NERO D'AVOLA DOC 2021



UVE	Nero d'Avola 80% e la restante parte tra Alicante e Merlot
ZONA DI PRODUZIONE	Isola di Pantelleria zona Randazzo. E' parte integrante del Parco Nazionale di Pantelleria con un'altitudine di circa 750 m slm.
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Terrazzamenti, esposti a sud – sud / est
TIPOLOGIA DI TERRENI	Terreni vulcanici di medio impasto sciolti tendente ad argilloso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Tipico Pantesco. Ovvero una spalliera bassa a causa dei forti venti.
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.800 per ettaro
RESA UVA	80 qli/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Le uve vengono raccolte a mano a maturazione polifenolica. Grazie all'esposizione e alle scarse escursioni termiche la piena maturazione ricade nella prima decade di ottobre. La raccolta è manuale in cassette e nella stessa giornata si avvia il processo di vinificazione.
TECNICHE DI VINIFICAZIONE	Le uve arrivate in cantina, vengono diraspate e la parte restante viene convogliata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il periodo di macerazione sulle bucce per 10 giorni. Terminata la fermentazione alcolica si svinifica e la restante parte si avvia alla seconda fermentazione ovvero la fermentazione malolattica. Terminata quest'ultima il vino si avvia all'imbottigliamento nel periodo aprile maggio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Dal colore rosso chiaro e limpido. Al naso si svela un profumo di ciliegia carnosa e possente, dalla mora al ribes alla dolcezza del cassis in confettura molto gradevole. Al gusto ottimo equilibrio tra tannicità e morbidezza infatti si presenta tendenzialmente morbido, non tannico con retrogusto che richiama molto le sensazioni olfattive. Ben equilibrato.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare al Cous Cous Pantesco, ma anche con primi piatti a base di salsa rossa e legumi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	ideale 18 °C
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5%
ACIDITÀ TOTALE	5,50 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	1,50 gr/l
ESTRATTO SECCO	22 gr/l