

Prosit – Vipera

SICILIA VENDEMMIA TARDIVA DOC 2021



UVE	Nero D'Avola 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Isola di Pantelleria zona Randazzo. È parte integrante del Parco Nazionale di Pantelleria con un'altitudine di circa 392 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	Spalliera bassa a causa dei forti venti.
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.500 per ettaro
RESA UVA	45 qli/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Le uve vengono raccolte nella seconda/terza decade di ottobre, in cassetta rigorosamente a mano dopo un periodo di leggero appassimento in pianta. Nella stessa giornata vengono tutte lavorate in cantina.
TECNICHE DI VINIFICAZIONE	Le uve arrivate in cantina, leggermente appassite vengono accompagnate in serbatoi in acciaio. La macerazione dura circa 30 giorni alla temperatura controllata. Alla svinatura solo il mosto fiore e leggermente quello leggermente pressato vengono uniti in serbatoio più piccoli ove si avvia alla completa fermentazione malo lattica. Leggero passaggio in legno ed affinamento in bottiglia per 30 giorni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Rosso porpora riflessi violacei e limpido. Molteplici sensazioni olfattive dalla frutta rossa note di fragole e cassis, alla confettura secca, note balsamiche e speziato. In bocca corposo, molto persistente, leggermente tannico, equilibrato sia per tannicità che freschezza.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare a piatti con portate forti a base di selvaggina, stufati e formaggi invecchiati. Si presta alla meditazione ed alla buona compagnia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	ideale 16°C - 18°C
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
ACIDITÀ TOTALE	5 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	1 gr/l
ESTRATTO SECCO	33 gr/l