



NERO D'AVOLA 2020

Sicilia DOC

Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con note di ciliegia marasca, prugna, spezie e vaniglia. Al palato i tannini morbidi si sposano con un finale fresco e succoso.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200 metri s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente ad argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale il 27 agosto. Diraspatura e fermentazione alcolica sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere per circa 6 mesi.

Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto agli anni passati.

Uve

Nero d'Avola

Colore

Rosso rubino intenso

Profumo

Viole, ciliegie, prugne e un cenno di pepe bianco

Gusto

Mediamente corposo, frutti rossi, morbidi tannini

Abbinamenti

Pasta alla norma, carne alla griglia, risotti

Temperatura di servizio

16-18°C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 5,20g/l Z.R.: 1,88g/l P.H.: 3,55