



Don Carlo Nero d'Avola Appassimento 2024
Sicilia DOC

Il calore della Sicilia e la magia dell'appassimento: un calice intenso, profondo e indimenticabile

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vendemmia 2024

Dopo una primavera mite con piogge frequenti e insolite, l'estate è stata calda con una temperatura media di 26°C. I venti provenienti da nord-ovest hanno contribuito a preservare la qualità delle uve e gli aromi tipici di questa varietà. Vendemmia: settembre 2024.

Vigneto

Il vigneto si trova nella zona collinare di Fulgatore, in provincia di Trapani, a un'altitudine di circa 200 m s.l.m. su suolo calcareo. Le viti sono allevate con sistema a spalliera esposto a sud e con potatura a Guyot.

Vinificazione

Prima della data di raccolta, metà delle uve viene tagliata e lasciata appassire sulla pianta sotto il caldo sole siciliano. Si procede poi con la raccolta dell'intero appezzamento. Dopo la diraspatura e una macerazione sulle bucce di circa 12 giorni, la fermentazione avviene per 15 giorni a una temperatura di 24-26°C in serbatoi di acciaio inox. Una parte del vino affina poi per circa 6 mesi in barrique usate di rovere Gamba da 250 litri.

Uve

Nero d'Avola

Colore

Rosso rubino scuro, con riflessi violacei

Profumo

intense note di violetta, amarena, vaniglia e spezie

Gusto

Vino corposo con intensi aromi di frutta rossa e prugna, con un finale morbido

Abbinamenti

Da gustare al meglio con una buona bistecca o una ricca lasagna

Chiusura

Diam. 5

Temperatura di servizio

14-15° C

Dati tecnici

Alc: 14% TA: 5,5g/l RS: 14,4g/l PH: 3,39