

72
f i l a r a



NERO D'AVOLA - FRAPPATO

TERRE SICILIANE IGP

VITIGNO: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: IGP Sicilia.

TERRENO: Composizione mista, prevalentemente calcareo.

VIGNETI: Allevati ad alberello.

VENDEMMIA: Fra Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 11 giorni a circa 27 °C. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 12 mesi in tonneaux e barriques, per poi passare in tini di cemento vetrificato. L'assemblaggio avviene dopo l'affinamento in botte.

AFFINAMENTO: Dopo l'imbottigliamento 10 - 12 mesi in cantina per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino con tenui riflessi amarena.

PROFUMO: Complesso, intenso, speziato con un tocco fruttato di melograno maturo, piccoli frutti rossi, fragola, ciliegia, fichi d'india.

SAPORE: Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino morbido e bilanciato che conferisce una fresca acidità.

GRADO ALCOLICO: 13.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato per accompagnare primi complessi di carne e di pesce, bolliti, carni bianche anche se speziate. Couscous di verdure risotto, involtini alla carne, frittate di campagna, petto d'anatra affumicato.

