

Nero d'Avola DOC Sicilia - Barocco

Da uve leggermente appassite



Regione. Sicilia.



Uve. 100% Nero d'Avola, leggermente appassite in pianta e raccolte da selezionati vigneti in zona collinare della Sicilia occidentale nell'area di Menfi.



Vinificazione. Uve raccolte verso la fine di settembre - inizio ottobre. Vinificazione tradizionale in rosso con pigiatura soffice e macerazione prolungata sulle bucce per circa 15-20 giorni.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet ricco, speziato, con sentori di ribes, mora, prugna matura e lampone. Sapore pieno, avvolgente, morbido e persistente con note di frutta rossa, tabacco e vaniglia tostata.



Analisi. Alcol 15% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 8,5 g/l.



Gastronomia. Perfetto con carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati. Da bersi entro 4/5 anni dalla vendemmia. Servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Anni 50" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

