



## NERO D'AVOLA

Vendemmia 2016

Le basse rese nel vigneto garantiscono una vendemmia di alta qualità e concentrazione. La scelta di affinare il vino in parte in legno e in parte in acciaio, ci permette di abbinare le note fresche e fruttate di un vino giovane, con aromi di spezie e liquirizia estremamente eleganti, indicatori inoltre di un buon potenziale evolutivo nel tempo.

### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nero d'Avola
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Pernice - Monreale - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Cordone speronato
- **Densità di ceppi per Ha:** 4.000
- **Resa quintali di uva per Ha:** 80 ql
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso
- **Temperatura di fermentazione:** 28°C.
- **Durata della fermentazione:** 20 giorni
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente
- **Affinamento:** Per il 30% della massa in barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,56 - AT 5,70 g/l - ZR 2,60 g/l - ET 28,50 g/l.

