



Scurati rosso

Vendemmia 2014

COMUNE DI PRODUZIONE	Salemi (TP)
CLASSIFICAZIONE	IGP Terre siciliane
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2002
VARIETA'	Nero d'Avola 100%
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Calcareo con poco scheletro, la tessitura è fine con frazione argillosa di colore scuro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera; Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4.600 piante per ettaro
RESA MEDIA PER ETTARO	75 q.li; 1,5 Kg per pianta
RACCOLTA	Manuale, in cassette, a perfetta maturazione (settembre)
VINIFICAZIONE	Macerazione delle uve per circa 8 gg in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata di 26 °C
AFFINAMENTO	8 mesi in vasche di cemento vetrificate e 3 mesi in bottiglia
CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO	3-4 anni
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% alc.vol.
PRODUZIONE	80.000 bottiglie
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore: Rosso rubino con sfumature porpora
	Naso: Al naso è caratterizzato da note fruttate di more, mirtilli e ciliegie; lievi sfumature di liquirizia e terra bagnata.
	Palato: In bocca è avvolgente e di immediata piacevolezza. Tannicità e sapidità in perfetto equilibrio. Finale lungo e persistente.
ABBINAMENTI	Consigliato con tutti i tipi di piatti, in particolare con la pasta e la carne grigliata. Giovane è ideale anche con i piatti di pesce.
