



GÀBAL - NERO D'AVOLA



Corposo, identitario. Un rosso elegante e di sostanza che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni storici della viticoltura Siciliana, in un'espressione moderna e quanto mai equilibrata. Le uve sono raccolte a mano e in piccole cassette per preservarne l'integrità senza compromettere le qualità organolettiche. La vinificazione avviene in serbatoi d'acciaio, con macerazione a temperatura controllata e continue follature per consentire la completa estrazione delle sostanze aromatiche. Il Gàbal Nero d'Avola è caratterizzato da un bouquet di frutti di bosco e spezie che lo rendono particolarmente piacevole e di grande fascino.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso granato scuro



PROFUMO: Inconfondibili note di fragoline di bosco e more si uniscono a sentori di spezie, pepe nero e salvia



GUSTO: Corposo e caldo al palato. L'ottima sapidità ne esalta gli aromi di frutti di bosco e spezie. Il tannino morbido e vellutato apre ad un finale lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Primi e secondi di carne, maialino al forno, taglieri di salumi, formaggi stagionati

CALICE CONSIGLIATO: Ballon grande

SERVING TEMPERATURE: 16°C

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura delle bucce, macerazione a temperatura controllata e, successivamente, per tre mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 anni

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 65 - 70 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale