



## MONT'ELIMO NERO D'AVOLA



Morbido, fruttato, intenso. Il principe dei vitigni siciliani fa della scorrevolezza ed equilibrata struttura i suoi grandi punti di forza. La vendemmia del Nero d'Avola avviene a fine agosto, inizi settembre con raccolta manuale e selettiva dei grappoli, per poi proseguire la lavorazione dell'uva con la tradizionale vinificazione in rosso. È un vino giovane, rotondo ed adeguato per i classici abbinamenti della cucina mediterranea.

**DENOMINAZIONE:** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Rosso porpora con riflessi rubino



**PROFUMO:** Note di frutta rossa, fragola, amarena ma anche spezie e profumi salmastri



**GUSTO:** Al palato risulta morbido e di buona scorrevolezza. La struttura è equilibrata e il finale persistente dove si esaltano le spezie ed i frutti rossi

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ideale con i piatti della cucina sicula, ottimo con la pasta alla norma ed il brasato al Nero d'Avola

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 - 14° C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 % Vol.

**VINIFICAZIONE IN ROSSO:** Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITÀ DEL VINO:** oltre 5 anni

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Nero d'Avola

**UBICAZIONE VIGNETI:** Sicilia occidentale

**ALTITUDINE:** 300 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI:** Sud - Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 5000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 80 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Ultima settimana di agosto  
– prima settimana di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:**  
Manuale