



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