



SILVARIS



Silvaris è il risultato di un processo di vinificazione innovativo: l'affinamento in anfore di cocciopesto permette una micro-ossigenazione naturale che preserva l'integrità del vino, senza alterarne il profilo aromatico. Questo processo consente una struttura tannica equilibrata oltre a stabilizzare il colore del vino, mantenendo la freschezza e l'integrità aromatica. Un Nero d'Avola dunque dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo intenso di ciliegia, prugna ed erbe aromatiche, arricchito da una leggera nota salmastra. Morbido, fresco e con un finale persistente, è l'espressione pura del terroir siciliano.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Vino estremamente versatile, può essere usato per gli antipasti con salumi e formaggi freschi come il primo sale, la ricotta, la mozzarella o formaggi a media stagionatura. Ottimo risulta l'abbinamento con carni bianche come pollo, tacchino, coniglio, o pesce non troppo saporito, come l'orata, preparati alla griglia o al forno.

CALICE CONSIGLIATO: tulipano

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce di circa 20 giorni in anfore di cocciopesto a un 23-25°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, il vino continua la sua maturazione nel essere imbottigliato e affinato ulteriormente in bottiglia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNO: 100% Nero D'Avola

UBICAZIONE DEL VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 300 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Calcareo Argilloso

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: prima decade di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: manuale in cassette