



## TORRE DEI VENTI - NERO D'AVOLA



Sapido, vibrante, maestoso. Un grande vitigno, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. La particolare conformazione geologica dei terreni e un clima ventilato donano alle uve caratteristiche uniche ed eleganti. La raccolta avviene manualmente consentendo di salvaguardare l'integrità degli acini. La macerazione a temperatura controllata conferisce il colore, intenso e deciso. Il successivo affinamento, in botti di rovere francese, apporta al vino il suo pregevole bouquet aromatico, rendendolo morbido e avvolgente. Il Torre dei Venti presenta sentori di frutta rossa matura e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale avvincente ed appassionante.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Rosso rubino, limpido e acceso



**PROFUMO:** Al naso risaltano note di frutti di bosco e spezie con delicati sentori di prugne secche e fichi



**GUSTO:** Al palato caldo ed avvolgente. La grande sapidità lo innalza aromaticamente. Il finale è lungo e piacevole

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Secondi a base di carne alla brace e al forno, polpette al sugo. Bene anche con salumi e formaggi stagionati

**CALICE CONSIGLIATO:** Ballon grande

**SERVING TEMPERATURE:** 16° C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% Vol.

**VINIFICAZIONE IN ROSSO:** Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura. Elevage in botti da 25 hl di rovere per 12 mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** Oltre 10 anni

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

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

**UBICAZIONE VIGNETO:** Territorio DOC Erice

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

**TIPO DI SUOLO:** Franco - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Sud - Sud/Est

**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