

72 FILARA NERO D'AVOLA FRAPPATO

VITIGNO

Nero d'avola (60%), Frappato (40%)

TIPOLOGIA

Bacca nera

TERRENO

Parcella singola. Misto, con parti argillose

VIGNETI

Allevati ad alberello

VENDEMMIA

II decade di Settembre

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 27°C per circa 18 giorni

MATURAZIONE

Il vino matura per almeno 12 mesi in tonneaux e barriques, per poi passare in tini di cemento vetrificato

AFFINAMENTO

Per 10-12 mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con tenui riflessi violacei

PROFUMO

Complesso, intenso, speziato con un tocco fruttato di fragoline selvatiche, ciliegia, prugna misti a leggeri sentori di rosa rossa

SAPORE

Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica dal retrogusto acidulo, tannino morbido e bilanciato che conferisce una fresca acidità



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino può anche essere solo sorseggiato, accompagnare primi complessi di carne e di pesce, carni bianche, grigliate di selvaggina



GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



PREMI

2015

Decanter - Asia Wine Awards - Silver

72 FILARA NERO D'AVOLA FRAPPATO

GRAPE VARIETY

Nero d'avola (60%), Frappato (40%)

TYPE

Red

SOIL

Mixed composition, generally calcareous

VINEYARD

Low bush

HARVEST

Between August and September

VINIFICATION

Traditional destalking and alcoholic fermentation with maceration on the skins for about 11 days at 27°C. Drawing off, soft pressing and malolactic fermentation

AGEING

At least 3 months in big oak casks and then in large glazed cement vats. Assemblage of wines at the end of the ageing process

BOTTLE AGEING

For 10-12 months in bottle



TASTING NOTE

COLOR

Ruby red with light cherry reflection

BOUQUET

Complex, intense, spicy and rich in fruit of strawberry, cherry, red berries, pomegranate, prickly pears

FLAVOUR

Intense, rich, persistent and velvety. Elegant and pleasant tannins



RECOMMENDED WITH

Main dishes of meat, boiled meats, white meat even if spicy. Couscous with vegetables, meat rolls, country omelettes and smoked duck breast



ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE

18° C



PRIZES

2015

Decanter - Asia Wine Awards - Silver