



CHIARAMONTE NERO D'AVOLA L'ARMONIA E LA POTENZA DEL NERO D'AVOLA



Linea CLASSIC

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane
VITIGNI: Nero d'Avola
ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Dàgala Borromeo
TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso
ESPOSIZIONE: Sud/Sud Ovest (230 metri s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO: 5.000/5.500
RESA PER ETTARO: 7.800/8.000 kg
VENDEMMIA: Raccolta manuale. III decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°-28°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 giorni
VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique di rovere americano
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 6 mesi
GRADO ALCOLICO: 13,95 % vol. | **PH:** 3.49 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.32 g/l (val. medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2000
PRODUZIONE ANNATA: 500.000 bottiglie
FORMATI: Bottiglia da 75 cl e 37.5 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C
CALICE CONSIGLIATO: Di medie dimensioni, appena panciuto

CARATTERISTICHE: interamente dalla più importante uva a bacca rossa siciliana, è un vino audace e di forte personalità, a tratti austero e riservato; la sua natura eccezionale affiora compiutamente se lo si lascia esprimere con i tempi che gli sono propri, assecondandolo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino intenso, connotato, nel bordo, da vivide sfumature violacee.



OLFATTO

Mostra un frutto impeccabile e fragrante, di sorprendente nitidezza, da cui emergono, avvicinandosi, profumi che ricordano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtili, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cioccolato fondente e humus.



PALATO

Coniuga in modo ammirevole la potenza di cui è dotato con la morbidezza espressiva, rivelandosi profondo e carezzevole, dal carattere deciso, ben temperato dai tannini setosi e suadenti; esemplare, straordinaria, la corrispondenza naso-bocca.