



# 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.



FIRRIATO



## 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE