

GURGÒ



NERO D'AVOLA

Vitigno:

Nero D'Avola

Denominazione:

Sicilia DOC

Suolo:

Misto calcareo – siliceo

Vigneti:

Allevati a contro spalliera

Vendemmia:

A mano, metà di Settembre

Vinificazione:

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 28 °C per circa 12 giorni. A fermentazione malolattica svolta, il vino matura per almeno 6 mesi in grandi botti di rovere a grana molto fine, per poi passare in tini di cemento vetrificato. Affina 6 - 8 mesi in bottiglia per evolvere il bouquet.

Note organolettiche:

Colore rosso rubino intenso e profondo, dal profumo avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate. Al palato è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, dal tannino elegante e garbato.

Grado alcolico

13,5 vol.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi

Come servirlo:

Esprime il meglio di sé in ampi calici dalla larga imboccatura e dalla buona altezza e servito ad una temperatura di 18°C



Cantine Paolini