



Nero d'Avola D.O.C SICILIA Bio

COSI È: traduction « ainsi soit-il ! »

Appellation : D.O.C Sicilia

Cépage : 100% Nero d'avola

Système d'élevage de la vigne : Guyot simple

Origine et terroir : domaine « Feudi di Castellazzo, Retablo » - terroir de sable, argile et marne (calcaire)

Zone de production : les vignes se situent sur des versants, à une altitude de 280 mètres, dans le village Contrada Castellazzo (Trapani - Sicile), plus précisément entre les villages de Salemi e Vita.

Rendement moyen de raisin par hectare : 9000 kilos

Rendement de raisin en vin : environs 70 litres de 100 kilos de raisin

Récolte : elle se fait manuellement, tout en sélectionnant les meilleurs raisins qui ont bien atteint leur maturité, dans des paniers de 20 kg.

Vinification : les raisins sont séparés des rafles et ensuite pressés légèrement. Le jus est ensuite rajouté de levures sélectionnées pour favoriser la fermentation qui a lieu dans des cuves à température contrôlée, avec des remontages réguliers. Le vin est passé dans d'autres cuves où aura lieu la fermentation malo-lactique.

Alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 5,5 g/l

Production totale : 30.000 bouteilles

Caractéristiques :

De couleur rouge intense – cerise foncée avec des nuances violet, il forme de belles larmes. Le bouquet est intense, et il rappelle immédiatement des senteurs de cerises et fruits rouges, même de réglisse. En bouche il est très sec et agréable, de bonne structure et équilibre.

A l'arrière goût, on retrouve ces notes de cerises et fruits rouges.

Ce vin accompagne bien des pâtes avec sauce et des grillades, volailles et fromages à pâte molle.