

SOLLAZZO, FEUDI DI CASTELLAZZO

2011

SOLLAZZO

NERO D'AVOLA

SICILIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

Da uve biologiche



La Sicilia è terra di miti e leggende, eroi e re, passioni e culture. Sollazzo, che deriva dal latino solacium e significa piacere, indicava i giardini della Sicilia arabo-normanna, dove,

tra raffinate architetture, fontane e laghetti, crescevano palme, aranci, limoni e vivevano animali esotici.

SOLLAZZO NERO D'AVOLA

Sollazzo è un vino rosso rubino corposo e caldo, che sa esprimere l'anima e i profumi intensi della Sicilia. Nasce da uve Nero d'Avola selezionate, coltivate nelle terre soleggiate dell'antico feudo di Castellazzo, nell'occidente dell'isola.



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA:
RETABLO SRL
FEUDI DI CASTELLAZZO
SOCIETA' AGRICOLA
CONTRADA CASTELLAZZO
TRAPANI - ITALIA

75 cl e - 13,5% vol L.13/10

Nero d'Avola Superiore Barricato D.O.C SICILIA Bio

SOLLAZZO: nom dérivé du latin « solacium » qui signifie le plaisir et qui désignait les jardins arabo-normands se trouvant en Sicile. Lieux merveilleux à l'architecture raffinée et à la végétation composée d'agrumes, de fleurs et de palmiers. Symbole d'endroit de méditation et de romantisme où les rêves des riches et puissants nobles byzantins étaient bercés par le bruit des fontaines et le bruissement des animaux exotiques.....La richesse est dans la nature !

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 » - 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 : 8000 kilos

Rendement de raisin en vin : environs 65 litres de 100 kilos de raisin

Récolte : elle se fait manuellement le matin, 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.

Le vin passe en barrique de chêne de Tronçais et Allier pour son affinement +/- 12 mois.

Alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 5,6 g/l

Production totale : 18.000 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 gout, on retrouve ces notes de cerises et fruits rouges.

L'élevage en barrique lui confère toutefois de belles notes épicées, de réglisse et un gout boisé et de vanille. Un vin très élégant et raffiné, habillé de manière plus classique mais il exprime toute la typicité de Nero d'avola sicilien et toute la chaleur sicilienne.

Sa grande élégance lui confère la réputation d'être : « Le plus Piémontais des vins sicilien » !

Un vin médaillé a plusieurs concours internationaux, avec un très bon rapport prix qualité.

Ce vin accompagne bien des grillades, des viandes rôties, de la venaison, du gibier et la chasse en général. Il accompagne aussi les fromages à pate dure, idéalement avec du parmesan.